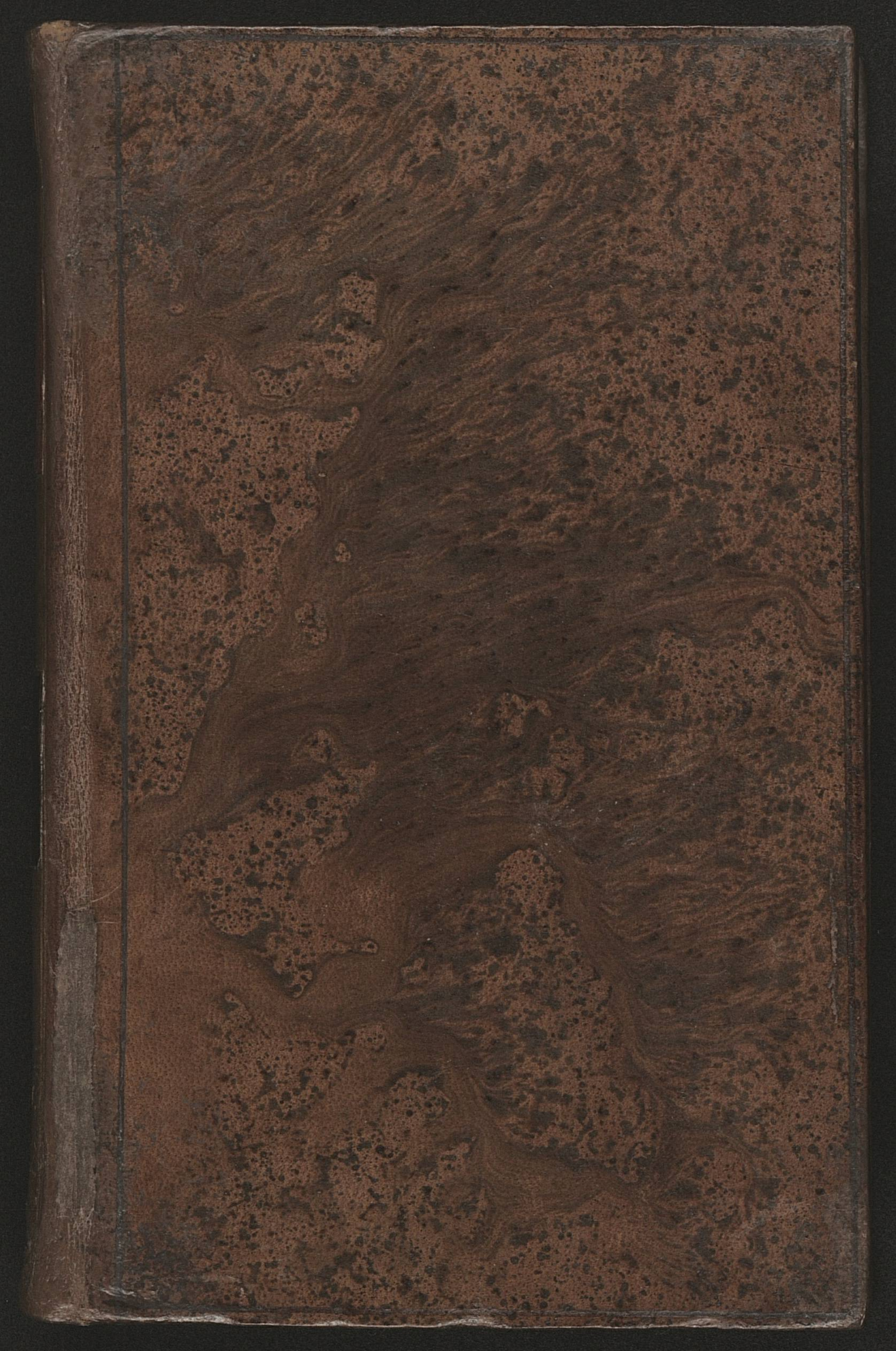
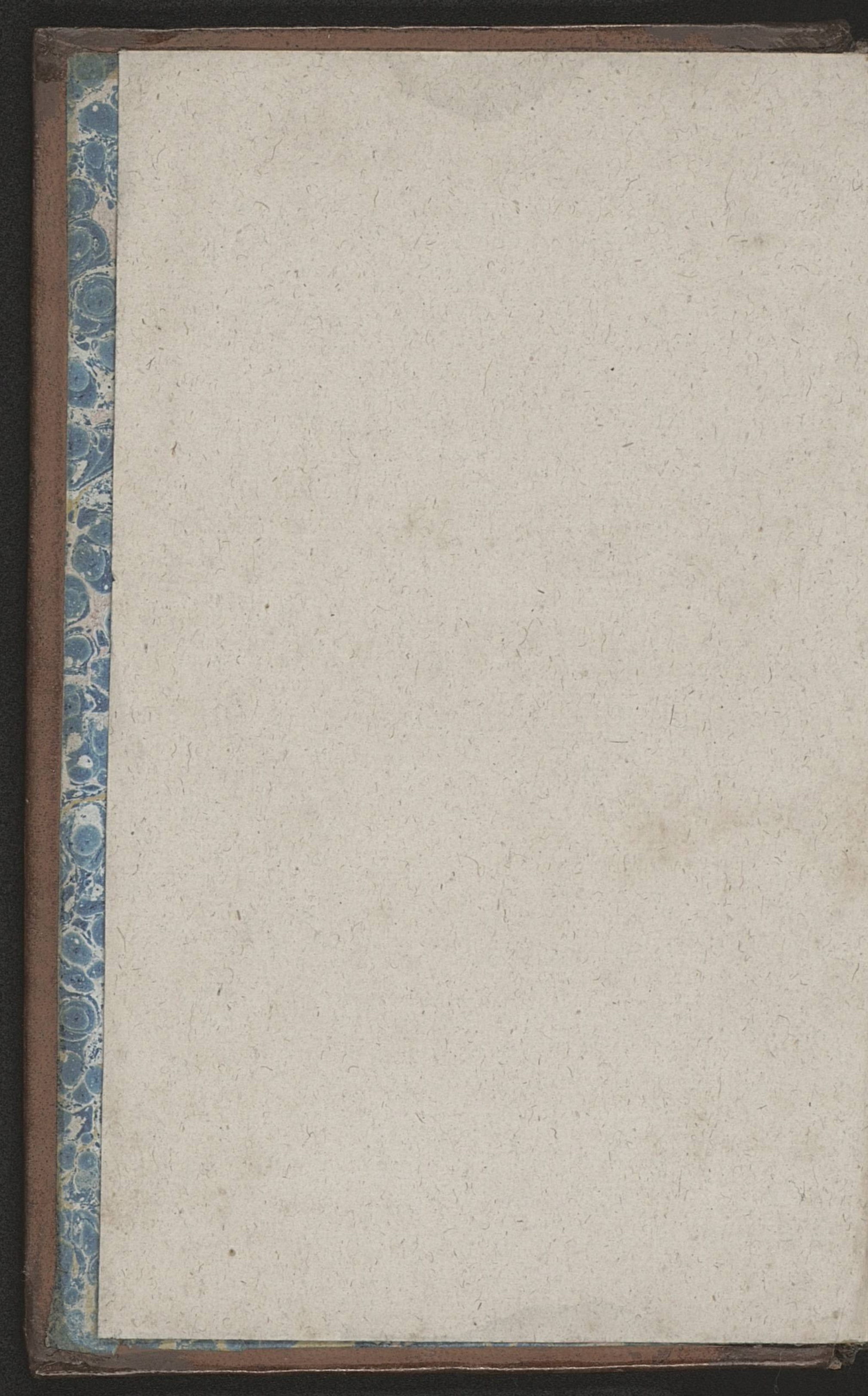






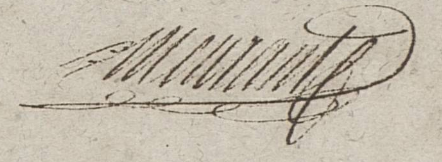


4 volumes –
frontispice de Monsiau
aux 3 premiers volumes.
4 vol

THÉATRE
D'AGRICULTURE.

AVIS.

Je place cet ouvrage sous la sauvegarde des lois et de la probité des citoyens, et je poursuivrai devant les tribunaux tout contrefacteur et tout distributeur qui, au mépris des lois existantes, mettroit au jour cette édition contrefaite ; en conséquence, je préviens le public que la seule reconnue par moi, est celle qui porte ma signature.





Le Laboureur en paix coule des jours prospères;
Il cultive le champ que cultivoient ses pères :
Ce champ nourrit l'État, ses enfans, ses troupeaux,
Et ses bœufs compagnons de ses heureux travaux:

Géorg. de Virg. liv. 2.

Monsiau inv. An 10. *Aug. d'Elvaux Sculp.*

THÉATRE
D'AGRICULTURE
ET
MÉNAGE DES CHAMPS,

D'OLIVIER DE SERRES.

Où l'on voit avec clarté et précision l'art de bien employer et cultiver la terre, en tout ce qui la concerne, suivant ses différentes qualités et climats divers, tant d'après la doctrine des Anciens, que par l'expérience.

REMIS EN FRANÇOIS,

PAR A. M. GISORS.

TOME PREMIER.

A PARIS,

CHEZ MEURANT, libraire pour l'Agriculture, rue des Grands-Augustins, n°. 24.

AN XI. — 1802.

AVIS
DE L'ÉDITEUR.

La paix générale vient de dissiper les orages politiques de nos contrées; tous les François commencent à respirer dans le calme; chacun revoit avec attendrissement et sans frayeur ses foyers, et semble répéter ces vers d'Horace, sous Auguste :

Beatus ille qui procul negotiis,
Ut prisca gens mortalium,
Paterna rura bobus exercet suis,
Solutus omni fœnore.

En effet, beaucoup de particuliers, de propriétaires, regardent maintenant, avec raison, la campagne comme le séjour de la paix; le plus grand nombre s'occupe à faire valoir ses terres et à les améliorer : des sociétés d'agriculture établies dans presque tous les départemens, font part journellement au public des découvertes utiles, et la sagesse du Gouvernement protége et encourage toutes

les innovations qui peuvent tendre aux progrès de l'économie rurale.

Virgile, à peine échappé aux fureurs de la guerre civile, alla porter ses vers sur l'autel de Cérès. Les Romains, après avoir subjugué les nations étrangères, alloient expier les torts de la victoire au pied des divinités champêtres; les François doivent aujourd'hui imiter les Romains, en honorant l'art réparateur de l'agriculture, et en rendant hommage aux hommes qui en donnèrent parmi nous les préceptes; et lequel mérita mieux cet honneur qu'OLIVIER DE SERRES, qui rendit à la fécondité une terre ravagée par la guerre civile, et qui, dans un siècle de barbarie, ne fut pas moins recommandable par ses vertus que par ses profondes connoissances?

On doit élever un monument à sa mémoire!

Cultivateurs, apportez un souvenir respectueux devant le père de l'agriculture; il fut le premier François qui vous enseigna l'art de bien planter et recueillir les fruits de la terre.

Habitans des villes, faites éclater votre reconnoissance et toute votre vénération; c'est

à ce patriarche agronome à qui vous devez l'abondance qui fait fleurir vos cités.

Olivier de Serres vint au monde à Villeneuve-de-Berg, département de l'Ardèche, en 1539. Il faisoit valoir par lui-même sa terre du *Pradel*, dans le tems des guerres civiles et de la ligue, et il y mourut le 2 juillet 1619.

On n'a point d'autres renseignemens sur cet agriculteur célèbre, ni sur sa famille ; cependant on sait que son portrait fut peint sur carton par M. de Leyris, son fils, en 1599.

Tous les papiers de la terre du Pradel ont été brûlés par les habitans de *Mirabel*, après la nuit du quatre août..... Il y en avoit plusieurs qui, sans donner des renseignemens bien intéressans, apprenoient au moins par les réclamations et les plaintes d'Olivier, tout ce qu'il avoit eu à souffrir de la fureur des guerres civiles ; que le château du Pradel avoit été entièrement rasé, quand Louis XIII vint en personne à Villeneuve-de-Berg, et que M. de Montmorenci fit, par les ordres de ce monarque, le siège de Mirabel.

Depuis cette époque, on rebâtit le château, mais il fut encore totalement détruit par un incendie.

Il semble que tout ait conspiré jusqu'ici pour faire oublier ce grand homme, avec autant de soin qu'on en met maintenant à réhabiliter sa mémoire. Les bienfaiteurs du monde se perdent dans la nuit des tems, tandis que ceux qui le ravagent sont immortels.

En 1600, il fit paroître la première édition de son *Théâtre d'Agriculture et Ménage des Champs*, ouvrage qui, aujourd'hui même, peut encore être regardé comme neuf, par les bons principes qu'il renferme, et qui doit être en grande vénération parmi les agriculteurs.

OLIVIER ne parle que d'après l'expérience-pratique : Il cite souvent des passages des Caton, Columelle, Palladius, Varron, Pline, Virgile et autres; mais quand ces auteurs s'égarent dans quelques superstitions, ou autrement, il a soin de le faire remarquer. Jamais il n'affirme ce dont il n'a point fait l'épreuve. Il révoque en doute tout ce qui n'est pas fondé sur la raison; et s'il rapporte quelques coutumes superstitieuses, ce n'est que pour en faire appercevoir le ridicule et le danger.

Que cet agriculteur avoit bien étudié le

caractère des fermiers, des domestiques et des ouvriers de son tems ! Un cultivateur de nos jours pourroit faire les mêmes observations, mais il n'en donneroit point les détails avec la même précision, avec cette aimable simplicité qui caractérise les bons écrivains des siècles reculés. *Olivier de Serres* est le *Michel Montaigne* de l'agriculture.

On doit observer ici que la France se retrouve à-peu-près dans la même circonstance où elle fut, vers la fin du XVIe. siècle, quand la ligue fut détruite. La déloyauté régnoit alors parmi les mercenaires, parce que la plupart s'étoient corrompus dans les guerres civiles de ce tems : il est de même reconnu aujourd'hui, qu'il y a une grande altération dans les mœurs de la majeure partie des journaliers, des domestiques et autres, ce qui paroît être toujours la suite des guerres longues et désastreuses.

Henri IV victorieux, donna la paix à la France, et y rétablit l'ordre ; de même *Bonaparte* déjouant toutes les factions, et couvert de lauriers, vient d'assurer notre bonheur, en la procurant à l'Europe ; protecteur de l'agriculture, du commerce et des arts, il

s'occupe sans relâche de les remettre dans la plus grande activité.

OLIVIER fit hommage de son *Théâtre d'Agriculture* au grand Henri, qui l'accueillit comme un chef-d'œuvre de théorie-pratique en se genre ; ce Prince le chargea de planter des mûriers dans le jardin des Tuileries, et d'exécuter différentes choses qui avoient rapport à l'agriculture.

Le *Ménage des champs*, divisé en huit livres, est au-dessus de tout éloge, et sa précision prouve la capacité de son auteur. Cet ouvrage eut dix-neuf éditions, dans l'espace de soixante-quinze ans ; la première est de 1600. Il semble, pour ainsi dire, qu'il soit resté dans l'oubli depuis cette époque, puisqu'il n'y a que quelques amis de l'agriculture, pendant cet intervalle, qui aient su apprécier son utilité ; mais ce qui paroîtra plus extraordinaire, c'est que presque tous ont gardé le silence jusqu'à ce jour sur les ouvrages du *Triptolème* françois.

Il ne falloit pas moins que l'issue d'une secousse aussi violente que celle que nous venons d'éprouver, pour nous tirer de notre apathie. Il en est quelquefois des révolutions

comme des secousses de la terre, qui engloutissent en un instant des villes, des trésors immenses et les découvertes de plusieurs générations, ou, par un effet contraire, qui rejettent sur la surface du globe ces matières précieuses, ces monumens antiques, qui se déroboient aux regards des hommes, dans de profonds abîmes; les ouvrages d'Olivier de Serres reparoissent enfin au milieu de nos décombres amoncelés, et notre étonnement redouble, en nous pénétrant des leçons d'agriculture qu'il donna, il y a deux siècles: qu'on juge combien le génie de cet homme étoit alors supérieur à celui de son tems, puisqu'aujourd'hui nous l'admirons encore! Est-il un agriculteur qui puisse se flatter d'avoir l'étendue des connoissances qu'il possédoit généralement sur l'économie rurale? Impartiale postérité! tu juges les hommes sans appel, mais ton jugement est toujours fondé sur la vérité.

Il est vrai que le style dont on se servoit il y a deux cents ans, a éprouvé des changemens, ce qui donne à ceux qui ne sont pas versés dans ce langage, quelques difficultés dans la version et l'interprétation du *Théâtre d'Agriculture*; il y a en outre

une grande quantité de vieux mots, qui sont aujourd'hui inusités par nous.

Voilà sans doute le motif qui a empêché les cultivateurs de profiter de ses leçons; ne pouvant le comprendre qu'imparfaitement, et lui donnant quelquefois une fausse interprétation, ils ont été forcés de renoncer à ses principes, et de s'en tenir à leur routine.

Pour la facilité des habitans des campagnes, je viens de mettre cet ouvrage en françois, d'un style simple et concis, pour ne point altérer celui de l'auteur; j'ai porté toute mon attention à rendre littéralement le texte de ce qu'OLIVIER DE SERRES a écrit, et je me suis efforcé de répondre à l'intention du public, tant pour la précision que pour la traduction.

PRÉFACE.

Comme la terre est la mère commune et la nourrice du genre humain, et que tout homme desire de pouvoir y vivre commodément ; de même, il semble que la nature ait mis en nous une inclination à honorer l'agriculture, parce qu'elle nous rapporte libéralement tout ce dont nous avons besoin pour notre nourriture et notre entretien, en abondance ; d'où il est arrivé que, comme on représente soigneusement par écrit ce qu'on aime, il n'y a pas eu d'écrits plus anciens et en plus grand nombre, que sur l'agriculture, tel qu'on peut le voir par le long dénombrement des auteurs qui, dans tous les siècles, et chez toutes les nations, ont travaillé sur cette précieuse matière, et pleins d'admiration, par la quantité infinie des biens différens et exquis, que par elle Dieu donne à ses enfans. Pour preuve de ceci, on doit aussi remarquer, que quoique la répétition d'une même chose ait accoutumé d'être importune et ennuyeuse, et qu'on ne peut qu'avec grande peine rien dire qui n'ait déjà été rapporté, à moins qu'il ne soit donné en d'autres termes ; néanmoins, tout ce qui a été écrit sur ce sujet a été bien recueilli de tous, selon l'étendue

de l'esprit et la beauté de l'ouvrage. Ainsi, les savans de l'Asie et de la Grèce n'ont pas retenu les Africains, ni les Latins; ni eux tous ensemble, n'ont pas empêché plusieurs écrivains de notre siècle, de traiter le même sujet, en différentes langues, sans craindre d'être repris d'avoir travaillé en vain. Parmi eux, quelques-uns ont bien pris la peine d'en écrire des livres avec un heureux succès, quoique leur profession ne leur donnât pas le loisir ni le moyen de vaquer à l'agriculture, en quoi la pratique et l'expérience sont les plus nécessaires. Il est certain que la nature pousse l'homme à aimer et rechercher cette belle science, qui s'apprend à son école, est augmentée par la nécessité, et embellie par le seul regard de son fruit doux et profitable. Qui peut nier que ceux qui ont écrit les premiers, n'aient pas beaucoup fait, en montrant seulement le chemin, et rompant la glace aux autres; cependant, qui ne confessera pas qu'ils n'ont pas tout vu, et que ceux qui leur ont succédé en cette louable peine, ont continué la possession de l'honneur dû à tous ceux qui procurent le bien public, sur-tout dans un sujet aussi beau et si utile.

Outre cette considération générale, une autre particulière m'a fait entreprendre ce travail. Mon inclination, et l'état de mes affaires, m'ont retenu aux champs, dans ma maison, et fait passer une bonne partie de mes meilleurs ans, pendant les guerres civiles

de ce royaume, en cultivant ma terre avec mes serviteurs, comme le tems l'a pu permettre, en quoi Dieu m'a tellement béni par sa sainte grace, que m'ayant conservé parmi tant de calamités, dont j'ai senti ma bonne part, je me suis tellement conduit parmi les diverses humeurs de ma patrie, que ma maison a été plutôt logis de paix que de guerre; quand les occasions s'en sont présentées, j'ai rapporté ce témoignage de mes voisins, qu'en me conservant avec eux, je me suis principalement adonné chez moi, à faire mon ménage. A quoi eussé-je pu mieux employer mon esprit, pendant ce misérable tems, qu'à rechercher ce qui est de mon humeur? Soit donc que la paix nous donnât quelque relâche, soit que la guerre, par diverses rechûtes, m'imposât la nécessité de garder ma maison, et que les calamités publiques me fissent chercher quelque remède contre l'ennui, trompant le tems, j'ai trouvé un singulier contentement, après la doctrine salutaire de mon ame, dans la lecture des livres d'agriculture, à laquelle j'ai de surcroît ajouté le jugement de ma propre expérience. Je dirai donc ibrement, qu'ayant souvent et soigneusement lu les livres d'agriculture, tant anciens que modernes, et par expérience observé quelques choses qui ne l'ont pas encore été, que je sache, il m'a semblé qu'il étoit de mon devoir de les communiquer au public, pour contribuer selon moi à la nourriture des hommes; c'est ce qui m'a fait écrire. Je ne

proteste pas que mes amis m'y aient excité contre ma volonté, ni que j'y aie travaillé à mes heures perdues, mais je dis que gaiement j'ai tâché de représenter cette belle science le mieux que j'ai pu, en y employant tout mon loisir, sans rien oublier de tout ce que j'ai estimé pouvoir servir à l'avancement de mon dessein, tant par son propre mérite que pour le respect du public.

Mon intention est de montrer, si je peux, brièvement et clairement, tout ce qu'on doit connoître et faire, pour bien cultiver la terre, et vivre commodément avec sa famille, selon le naturel des lieux auxquels l'on s'habitue; non cependant que je veuille ramasser tout ce qu'on pourroit dire sur ce sujet; mais seulement disposer dans les livres de ce théâtre, les mémoires du ménage que j'ai connu jusqu'ici être propres à l'usage de chacun, autant que cette belle science peut y pourvoir.

Il est plus aisé de souhaiter que de rencontrer un lieu aux champs, accompli de toutes les commodités, c'est-à-dire, qui soit bon et beau, où le ciel et la terre s'accordant ensemble, fournissent à l'homme tout ce qu'il pourroit desirer, pour vivre dans l'abondance. Mais comme Dieu veut que nous nous contentions des lieux qu'il nous a donnés, il est raisonnable que les prenant comme de sa main, tels qu'ils sont, nous nous en servions le mieux qu'il nous sera possible, en tâchant par la diligence et l'art de suppléer au défaut

de ce qui leur manque, suivant ce que dit l'oracle : *Ne hais point le labourage, encore qu'il soit pénible ; car c'est de l'ordonnance du souverain.* Et on remarque cette lumière de vérité chez les payens ;

Le père n'a voulu que le labeur champestre
Eust chemin si aisé, ains en l'homme à fait naistre
Et l'art et le souci de cultiver les champs,
Et, juste, a refusé les fruits aux nonchalans.

Celui qui est en délibération d'acheter quelque terre, a bien un autre privilège que ceux qui en ont de succession, parce qu'avec de l'argent, il peut choisir et acquérir à sa volonté, et seroit mal avisé de prendre la pire ; qu'il soit néanmoins certain qu'il ne trouvera jamais un lieu (quelque recherche et choix qu'il fasse) entièrement pourvu de tout ce qu'il peut desirer ; c'est pourquoi ceux qui aiment l'agriculture, doivent premièrement bien connoître la qualité et le naturel particulier de la terre, pour l'aider par l'art à concevoir et enfanter ses fruits, selon qu'elle en est différemment capable. L'art joint à la diligence, tire des entrailles de la terre (comme d'un trésor infini et inépuisable) toutes sortes de richesses ; et il ne faut pas douter que quiconque la voudra soigneusement cultiver, ne rapporte enfin une digne récompense du tems et du soin qu'il y aura employés, quelque part que ce soit.

Je ne veux pas dire qu'il n'y ait pas de

différence d'une terre à une autre; ce seroit avoir perdu le sens commun, d'égaler tous les terroirs en bonté et fertilité, mais seulement, que l'expérience n'a pas fait reconnoître sans sujet la vérité de ce proverbe : *Un pays vaut l'autre.* La montagne où il y a des arbres et herbages, dont on retire plusieurs commodités, qui servent à différens usages de très-grand profit, ne cède pas en revenu à la vallée ni à la campagne, qui ne rapportent le bled qu'avec beaucoup de dépense et de travail. On voit assez cela, sans en rechercher la preuve ailleurs, que dans notre contrée du Languedoc, dont les plus grandes et plus riches maisons sont sur les montagnes du Vivarais et du Gévaudan.

Mon but est donc de persuader au bon père de famille, de se plaire dans sa terre, de se contenter de ses facultés naturelles, et de n'en pas abhorrer et rejetter les désavantages avec mépris et dédain, jusqu'à négliger pour eux de s'efforcer à la rendre avec le tems, par son industrie et une diligence continuelle, plus fructueuse ou moins incommode; car pour quelle raison se fâcheroit-il du lieu où il doit passer sa vie? Peut-il convertir les montagnes en plaines et les plaines en montagnes? Qu'il se console donc dans la providence de Dieu, qui a distribué à chacun ce qu'il connoît lui être nécessaire, même à cet égard, a imposé à l'homme, à cause de son péché, cette juste peine, *de cultiver la terre en la sueur de son visage;*

lui faisant néanmoins par sa bénédiction, et suivant ses promesses, savourer le fruit de son travail, dans la jouissance des biens terrestres, ce qui doit faire croire aux ménages quelque paradis sans peine, ni incommodité, puisque les plus grands états du monde sont enveloppés de difficultés si épineuses. Par-là, nous, pauvres mortels, apprendrons qu'il n'y a rien de parfait ni d'assuré dans cette vie mortelle, pour tendre à l'immortelle. Donc, notre ménager se souviendra qu'il est sur terre, et prenant la résolution de cultiver la terre, pour y vivre avec les siens, il prendra cette belle science pour adresse de son travail.

Science plus utile que difficile, pourvu qu'elle soit entendue par ses principes, appliquée avec raison, conduite par expérience, et pratiquée avec diligence; car la description abrégée de son usage est : *science, expérience, diligence*, dont le fondement est la bénédiction de Dieu, que nous devons regarder comme la quintessence et l'ame de notre ménage, et prendre pour la pricipale devise de notre maison, cette belle maxime: *Sans Dieu, rien ne peut profiter*. Là dessus nous formerons notre agriculture, dont nous représenterons ainsi l'usage :

Le ménager doit savoir ce qu'il a à faire, entendre l'ordre et la coutume des lieux ou il vit, et mettre la main à la besogne dans la saison bonne et avantageuse de chaque labeur champêtre.

Il y en a qui se moquent de tous les livres

d'agriculture, et nous renvoient aux paysans qui ne savent pas lire, qu'ils disent être les seuls juges compétens sur cette matière, comme étant fondés sur l'expérience, seule et sûre règle de cultiver les champs. J'avoue avec eux que de discourir du ménage champêtre, par les livres seulement, sans savoir l'usage particulier des lieux, c'est bâtir en l'air, et se morfondre par de vaines et inutiles imaginations. J'entends assez qu'on apprend des bons et experts laboureurs, le moyen de bien cultiver la terre ; mais ceux qui nous renvoient à eux seuls, ne m'avoueront-ils pas que parmi les plus expérimentés, il y a différens jugemens ? et que leur expérience ne peut être bonne sans raison? Aura-t-on plutôt recherché tous les cerveaux des paysans, et accordé leurs opinions, non-seulement différentes, mais bien souvent contraires, que de lire dans un livre, la raison jointe avec la pratique, pour l'appliquer avec jugement, selon le sujet, par le secours et l'adresse de la science et de l'usage recueillis en un ? Cette même raison ne sert-elle pas de livre au paysan ? Certainement, pour bien faire quelque chose, il faut la bien entendre auparavant. Il en coûte trop de refaire un ouvrage mal fait, sur-tout en agriculture, dans laquelle on ne peut perdre les saisons sans un grand dommage : ainsi, celui qui se fie à une expérience générale, au seul rapport des laboureurs, sans savoir pourquoi, est en danger de faire des fautes irrépara-

bles, et de s'égarer souvent à travers champs, sous le crédit de ces incertaines expériences, comme font les empiriques, qui, alléguant de même l'expérience, prennent très-souvent le talon pour le cerveau, et se servent du même emplâtre pour toutes sortes de maladies. Et celui qui ne voit que l'expérience des laboureurs non lettrés, est extrêmement aidé avec la raison des savans écrivains en agriculture.

Mais à quoi sert, dira quelqu'un, de recourir aux livres, ce que vous pouvez trouver chez vous, par votre sens commun, ou chez votre métayer, par la même adresse naturelle ? On pourroit faire une pareille conclusion de toutes les sciences qu'on appelle libérales; car les semences et principes de toutes choses sont dans l'ame de l'homme, qui ne peut apprendre dans les livres de philosophie que ce qu'il sait dès le ventre de sa mère; mais d'une science confuse et enveloppée, qui a besoin d'être produite avant par quelqu'artifice. Les livres de physique enseignent les causes et effets de la nature; la morale, le moyen de bien et heureusement vivre; l'économie, la manière de bien conduire la famille; la politique, l'état. L'homme nait bien avec les principes nécessaires à la connoissance de ces sciences; mais qui niera sans vanité que ces belles choses ne soient mieux cultivées dans l'ame de l'homme, par la lecture des doctes écrits, que de s'en remettre au seul discours de

bouche, comme à une cabale? *L'art*, est un recueil de l'expérience, et *l'expérience* est le jugement et l'usage de la *raison*. Les écrits des savans servent à ce que ce qui est infini et incertain par la recherche de différens jugemens, soit fini et certain, par les règles de l'art, lesquelles sont façonnées par la longue observation et l'expérience des choses nécessaires à cette vie. Si nous prisons les arts sous tous les rapports, combien cette science doit nous être plus recommandable, comme la plus nécessaire au genre humain, et sans laquelle l'homme ne peut vivre? Et combien sa démonstration doit être solide et claire, puisqu'elle parle si naïvement au livre de la nature, par des effets si manifestes, que la raison s'y fait voir à l'œil et toucher à la main?

Il est donc constant que la science de l'agriculture est comme l'ame de l'expérience; elle ne peut être oisive, parce qu'elle est vraiment reconnue science; car à quoi servirait de lire et écrire les livres d'agriculture, sans les mettre en usage? La science ici sans pratique ne sert à rien, et l'usage ne peut être assuré sans science; comme l'usage est le but de toute louable entreprise, de même, la science est l'adresse du véritable usage, la régle et le compas de bien faire; c'est la liaison de la science et de l'expérience; je leur ajoute pour compagne la diligence, afin que notre ménager ne pense pas devenir riche par des discours, et remplir son nid

ayant les bras croisés ; car nous demandons du bled au grenier, non en peinture. Nul bien sans peine ; c'est de l'ordonnance ancienne, représentée par Columelle, et vérifiée par les effets, que pour faire un bon ménage, il est nécessaire de joindre ensemble le *savoir*, le *pouvoir*, le *vouloir*. Dans cette liaison consiste l'usage de notre agriculture, dont le fruit étant commun à toutes sortes de personnes, cette belle science doit être entendue de tous les hommes ; et de fait, c'est à l'agriculture où visent tous les états ; car pourquoi s'adonne-t-on aux armes, aux lettres, aux finances, au commerce, avec un travail affectionné, si ce n'est pour avoir de l'argent, et de cet argent, après s'en être entretenu, en acheter des terres ? Et ces terres, à quelles fins, si ce n'est pour en recueillir les fruits pour vivre ? Et comment les en retirer ? par culture. Ainsi, il appert par degrés que quelque chemin qu'on tienne en ce monde, on vient finalement à l'agriculture, la plus commune occupation d'entre les hommes, la plus sainte et la plus naturelle, comme étant seule commandée de la bouche de Dieu, à nos premiers pères. Ce n'est donc pas aux habitans des champs que notre agriculture est particulière, ceux des villes y ont leur part ; car quoique pour cejourd'hui beaucoup de gens se trouvent reculés du ménage des champs, ils y tendent néanmoins, pour eux, ou pour les leurs. Plusieurs même se promettent, après avoir

donné trève à leurs fatigues, d'aller finir leur vie dans la douce solitude de la campagne, pour se reposer paisiblement en ce monde, si toutefois on peut y trouver quelque repos, en attendant la jouissance de la parfaite et bienheureuse tranquillité au Ciel. Ces choses ayant été brièvement représentées, il nous reste à dessiner le plan général de tout ce grand discours, pour traiter chaque matière en son propre lieu, suivant cet ordre:

Dans le *premier livre*, je veux instruire notre père de famille à bien connoître le terroir qu'il desire cultiver; à se bien loger, et à bien conduire sa famille, but de tout le travail de l'homme en cette vie.

Au *second*, puisque le pain est le principal aliment pour la nourriture de l'homme, je lui montrerai le moyen de bien cultiver sa terre, pour avoir toutes sortes de bleds propres à cet usage, même des légumes, qui servent beaucoup à l'entretien du ménage champêtre.

Dans le *troisième*, vu que l'homme ne vit pas seulement de manger, mais qu'il faut aussi boire pour vivre, et que le vin est le plus commun et le plus salutaire breuvage, je lui enseignerai la façon de bien planter et cultiver sa vigne, pour avoir du vin, le faire et garder, et tirer des raisins d'autres commodités; aussi le moyen d'avoir d'autres boissons, pour ceux qui sont sous un air impropre à la vigne.

Au *quatrième*, comme le bétail donne un

très-grand profit au ménage, pour le nourrir, vêtir, servir, et lui apporter de l'argent, je lui donnerai l'ordre de ses prés et autres pâquis, afin d'y entretenir force bétail, et je montrerai la manière d'élever et conduire toutes sortes de bêtes à quatre pieds, avec un profit louable et avantageux.

Dans le *cinquième*, pour fournir encore de la nourriture au ménager, je lui accommoderai le poulailler, le colombier, la garenne, le parc, l'étang, le rucher; et pour lui faire plus éprouver la libéralité de la nature, je le vêtirai et meublerai pompeusement, en lui donnant le moyen d'avoir de la soie en abondance, dont il tirera aussi beaucoup d'argent, par la nourriture des vers qui la font et la vomissent toute filée, avec admiration.

Au *sixième*, pour lui procurer, avec la commodité nécessaire, l'honnête plaisir, je lui dresserai des jardins, dont il tirera, comme d'une source vive, des herbes, des fleurs, des fruits et des simples, ou herbes médicinales; ensuite, je lui édifierai un verger, je planterai et enterai ses arbres, pour les rendre capables de porter une abondance de bons et précieux fruits. Il y aura aussi des lieux destinés au saffran, au lin, au chanvre, et à d'autres matières propres au ménage, même pour les meubles et habits.

Au *septième*, attendu que l'eau et le bois sont entièrement nécessaires au ménage, j'en traiterai soigneusement, afin que notre père

de famille entende d'une façon plus exquise, le moyen de s'accommoder de l'un et de l'autre, et par conséquent ait abondamment chez lui tout ce qui est nécessaire pour vivre abondamment avec sa famille.

Dans le *huitième* et dernier livre, je montrerai l'usage des alimens, pour que le père et la mère de famille puissent commodément et honorablement se servir des biens qu'ils ont chez eux. j'instruirai la ménagère à tenir sa maison fournie de toutes choses nécessaires, tant pour la nourriture ordinaire, que pour les provisions qui servent pendant l'année. Je lui enseignerai la vraie façon des confitures, à confire toutes sortes de fruits, toutes racines, fleurs, herbes, écorces, au liquide, au sec, au sucre, au miel, au moût, au vin cuit, au sel, au vinaigre. Je donnerai aussi quelques moyens pour se pourvoir par ménage de lumière, meubles, habits, afin que rien ne manque à la famille. Je lui ferai faire des distillations et autres préparatifs, et lui donnerai des remèdes bien éprouvés, pour se secourir, lui et les siens, en cas de maladies, ce qui est aux champs infiniment incommode et dangereux, de ne pas avoir un prompt soulagement à tant d'inconvéniens, qui très-souvent surviennent inopinément, en attendant les plus amples remèdes du docte médecin, la nécessité y arrivant; et comme il faut que le ménager ait soin de ses bêtes, ayant parlé des remèdes des personnes, je traiterai ensuite des médicamens

pour le bétail. Je dirai pareillement quelque chose de la chasse et des autres exercices du gentilhomme, afin que notre vertueux père de famille se récrée honnêtement, en faisant ses affaires, ce qui lui servira aussi à la conservation de sa santé.

C'est, en un mot, le dessein de ce que j'ai à traiter dans ce *Théâtre d'Agriculture et Ménage des Champs.* Ainsi il reste maintenant à détailler ce qui est propre à chaque lieu, dans ce que j'ai représenté en gros.

Le jugement en soit aux doctes ménagers; le profit à tous ceux qui desirent honnêtement vivre des fruits de leur terre; et l'honneur entier à Dieu, que j'invoque en ce commençant, à meilleur titre, que *Varro*, ses dieux rustiques et contrefaits.

AVIS.

On trouvera chez le même Libraire un assortiment complet de livres qui ont rapport à l'Agriculture, l'Économie Rurale, le Jardinage et l'Art Vétérinaire.

Il distribue un catalogue général sur ces parties.

THÉATRE D'AGRICULTURE.

LIVRE PREMIER.

CHAPITRE PREMIER.

De la connoissance des terres.

Le fondement de l'agriculture est la connoissance du naturel des terroirs que nous voulons cultiver, soit que nous les possédions de nos ancêtres, soit que nous les ayons acquis, afin que par cette sagacité nous puissions bien travailler la terre selon l'art requis, et qu'employant à propos notre argent et notre peine, nous recueillions le fruit du bon ménage qui fait notre sollicitude, c'est-à-dire, le contentement avec un honnête plaisir, et un profit modéré.

Il suffit donc que nous commencions notre ménage, et que nous disions, qu'on remarque plusieurs diverses sortes de terres qui varient entr'elles par les qualités : ces terres peuvent difficilement se représenter. Pour éviter la confusion, on doit les distinguer en deux classes principales: savoir, terres argilleuses et sablonneuses, parce que ces deux qualités sont ordinairement les plus apparentes dans tous les terroirs, et que de toute nécessité elles doivent y participer. C'est de-là d'où procédent la fertilité et la stérilité des terreins, au profit ou au détriment du laboureur, selon que la composition de l'argille ou du sablon se trouve bien ou mal faite : de même que le sel assaisonne les viandes, ainsi l'argille et le sablon étant distribués dans les terroirs avec une juste proportion, naturellement ou artificiellement, les rendent faciles à labourer, à retenir et rejetter convenablement l'humidité; par ce moyen domptés, apprivoisés et engraissés, ils rapportent abondamment toutes sortes de fruits. S'ils sont au contraire trop surchargés par l'une ou l'autre de ces deux qualités, ils ne peuvent être d'aucune valeur, et sont convertis en terres trop pesantes ou trop légères; trop dures ou trop molles; trop fortes ou trop foibles; trop hu-

mides ou trop sèches ; bourbeuses, crayeuses, glaireuses, difficiles à travailler en tout tems ; ces terroirs craignant l'humidité en hiver, et la sécheresse en été, de sorte qu'ils sont presqu'infertiles.

La couleur ne suffit pas à cette instruction ; quoique la noire soit la plus prisée de toutes, pourvu que la terre ne soit point marécageuse ni trop humide, car étant abreuvée, elle sera plutôt de celle-ci que de l'autre. La cendrée, la tannée, la rousse viennent après ; ensuite la blanche, la jaune, la rouge, qui ne valent presque rien, non plus que celles qui ne produisent aucune herbe mangeable, celle qui sent mauvais et est désagréable à la vue, ou de bonne odeur, comme dans quelques endroits du Languedoc et de la Provence, où il y a du serpolet, du thym, de l'aspic et de la lavande : aussi le bon ménager dit :

Tu n'emploieras ton labeur
En terre de bonne senteur.

Les terres trop pierreuses et pleines de rochers, sont mises au rang de celles qui, produisant avec abondance de la fougère et du jonc, manifestent qu'elles ne sont bonnes à rien.

Les terroirs laissés en jachère ou en friche ;

parmi lesquels on trouve des restes d'édifices antiques, sont, sans doute, les meilleurs. La raison en est, qu'étant cuits et recuits à la longue, avec le mélange des sables et de la chaux des bâtimens démolis, soit par le feu, soit par la vieillesse, ils se sont rendus plus friables, et deviennent ensuite plus faciles à cultiver, ayant par ce moyen de la graisse et de la douceur, qualités nécessaires pour la production de toutes sortes de fruits.

Virgile, Columelle, Palladius et autres anciens, nous ont enseigné des preuves pour connoître la portée des terroirs. La terre la meilleure ne pourra rentrer entièrement dans la fosse d'où elle aura été fraîchement tirée; quelque effort que l'on fasse, parce qu'elle s'enfle à l'air comme la pâte par le levain. La mauvaise et trop légère, par son dépérissement éventée, diminuera tellement qu'elle ne pourra occuper autant de place qu'elle en prenoit avant d'être tirée de la fosse. La moyenne seulement la remplira ni plus ni moins. Celle qui tient aux mains comme de la glu, étant mouillée et trempée dans l'eau, est grasse et fertile. Ces auteurs ont aussi commandé d'en dissoudre dans l'eau, pour juger par la douceur de l'eau qui en coulera à travers d'un linge, de la douceur de la terre,

rejettant comme inutile, celle dont l'eau sortira puante, salée, ou avec quelqu'autre mauvaise odeur.

Ouvrir et creuser la terre, est le moyen assuré de connoître sa portée ; c'est une chose reconnue de tous, que la meilleure est à sa superficie : ainsi, plus en creusant, on en trouvera de semblable à celle de dessus, plus le terroir sera fertile ; mais on rencontre en peu d'endroits que sa bonté pénètre bien avant (encore est-ce par un bienfait de la nature), et il y aura de quoi se contenter, si elle descend un bon pied dans terre (même cette mesure, ou peu davantage, suffira pour les arbres fruitiers), le reste étant presque stérile, à cause de son amertume et de sa crudité.

Ce sont bien des indices de la portée des terroirs, mais non pas des preuves aussi assurées que l'expérience. A la vérité les couleurs de la terre trompent quelquefois, puisqu'il s'en trouve presque de toutes, de passable revenu : comme on dit des chevaux et des chiens, on en trouve de bons et de mauvais de tous poils. Ainsi si vous ne pouvez savoir au vrai le rapport, par année commune, de la terre que vous desirez acquérir, recourez à cet indubitable artifice ;

c'est d'examiner toutes les espèces d'arbres ; sauvages et francs, leur grandeur ou petitesse, beauté ou laideur, abondance ou rareté, alors vous pourrez juger sainement de la fertilité ou stérilité de la contrée. Dans le nombre de ces arbres, les poiriers, pommiers et pruniers sauvages qui croissent d'eux-mêmes, démontrent que le terroir est propre pour tous bleds. On reconnoît cette particularité, que la terre de froment est celle où les poiriers abondent, et celle de seigle où sont les pommiers; en général les pruniers sont de facile venue presque par toute bonne terre, soit argilleuse ou sablonneuse. Les chardons qui marquent les poiriers, peuvent aussi servir à cette adresse, de même que la fougère pour les pommiers : ces plantes-ci supportant l'argille, et celles-là le sablon, selon le divers naturel de ces bleds. L'air même aide à cette recherche; il nous fait voir que le chaud favorise le froment plus que le froid, et que le froid vaut mieux que le chaud pour le seigle.

Les bons et menus herbages qui croissent naturellement dans les champs, vous aideront beaucoup pour ceci ; car jamais les bonnes et franches herbes, que les bêtes mangent avec appétit, ne

viennent abondamment dans les terres de peu de valeur. Instruction particulière pour les terres découvertes qui n'ont point d'arbres.

Il reste maintenant à parler de l'assiette des terroirs, chose très-importante pour en augmenter ou diminuer la valeur. Ils ne peuvent être que de l'une de ces trois, ou en plaine, ou en côteau, ou en montagne. La plaine et la montagne, à cause de leurs extrémités cèdent au côteau, par raison, qui participant de l'une et de l'autre assiette, tient par-là le milieu si desiré, et qui par conséquent est plus propre à tout produire, principalement si le ciel de la contrée est tempéré, et son fond de bonne volonté; alors il n'y a aucun fruit en terre que le côteau ne porte abondamment: c'est aussi la plus agréable et la plus saine assiette de toutes les autres, parce que les vents et les fanges n'y sont point aussi incommodes que sur les montagnes et dans les plaines où ces deux choses nuisent beaucoup. La montagne ne peut convenablement être utile qu'en bois et pâturages pour le bétail; c'est-là son propre: mais pour en faire du labourage, pour y planter des vignes et des arbres qui ont besoin de culture, cela est bien difficile, coûte beaucoup, et est de petite durée, par l'écoulement de la graisse de la terre avec

les pluies, par l'humidité qui se retire trop vîte, sur-tout plus le fonds se trouve cultivé; ce qui a fait dire aux bonnes gens :

En terroir pendant
Ne mets ton argent.

Par l'effet contraire, la rase campagne étant trop plate, retient trop long-tems les eaux au détriment du labourage, vu qu'on ne peut bien travailler ni avancer par trop d'humidité, perte qui se reconnoît à la qualité et à la quantité des fruits; aussi voit-on que le côteau résistant mieux aux intempéries que la plaine et la montagne, est à préférer à toute autre assiette : c'est pourquoi on estime beaucoup le pays de Brie; et le grand nombre de belles maisons de gentilhommes qu'on y voit, comparé au petit nombre de la Beauce, fait voir que les côteaux ont toujours été préférés aux plaines. Telles sont les instructions générales pour la connoissance des terres.

CHAPITRE II.

De la manière de choisir et acquérir les terres.

MAINTENANT il faut montrer au père de famille l'ordre qu'il a à tenir pour bien choisir la terre et s'en bien servir, comprenant lui-même ce qu'il achète, sans s'en rapporter du tout au jugement d'autrui. Ce sont les deux points que nous allons traiter, avant que de dresser son logis, et lui ordonner la façon de son ménage.

Notre intention n'est pas d'imaginer ici des champs-élysées ou des îles fortunées, mais de montrer simplement le moyen de distinguer le plus avantageux du fond qu'on peut avoir, pour se l'acquérir et le cultiver après avec le profit qu'on doit raisonnablement en espérer : au choix des terres et dans leur culture, nous chercherons ce qu'on peut trouver et faire. Mais comme en établissant une république, il faut au préalable en représenter une idée et un patron parfait, où nous rapportions l'état sous lequel nous prétendons heureusement vivre : de même en décrivant notre communauté champêtre, qui nous

empêchera de montrer en commençant ; ce qu'on peut souhaiter avec raison, et d'autant plus espérer, que nous saurons ce que nous pouvons et devons, pour approcher, par ce moyen, le plus près qu'il sera possible de la perfection que nous promet notre agriculture ? Ce n'est donc pas pour entreprendre quelque chose d'impossible, par une vaine curiosité, ou ramener à notre siècle strictement tout ce qu'ont écrit les anciens, mais bien pour mettre devant les yeux cette belle ordonnance qui doit nous servir autant que notre terre nous le permet. Voici donc le dessin du terroir que peut souhaiter notre ménager.

Que le domaine soit posé en air salutaire, en terroir agréable et fécond, pourvu d'eaux douces et saines, tout uni et d'une seule pièce, de figure quarrée ou ronde : noble, avec toute juridiction, dont les habitans les plus proches dépendent ; près de bons voisins et d'un grand chemin profitable, divisé en montagne, côteau et plaine. La montagne ayant derrière elle la bise, regardant le midi, revêtue d'herbages pour la nourriture du bétail, et de bois de toutes sortes, pour le chauffage et les bâtimens. Le côteau en aspect semblable, au-dessous de la montagne, qui lui sert d'abri : en fond propre

à un vignoble, jardin, verger, et semblables agrémens. La plaine, pas trop plate, mais un peu pendante, pour vuider les eaux de la pluie; large, de terroir gras et fertile, doux et facile à labourer; arrosée d'eau douce et fructifiante, venant de haut, pour être répartie par tous les endroits du domaine, afin d'y accommoder des prairies, viviers, étangs, arbres aquatiques: la plaine séparée en deux, l'une à ces usages-ci, et l'autre à la culture de la terre à grains; qu'il y ait des carrières et pierrières en quelqu'endroit du domaine, y tirer de la pierre pour bâtir: qu'il s'y trouve aussi de la terre propre à faire des tuiles pour les couvertures des maisons, pour qu'on ne soit point en peine d'aller chercher au loin ces matières de première nécessité. Que ce fond ne soit pas éloigné de la mer ou d'une rivière navigable, mais sans ravage, ni d'une bonne ville, pour y vendre les denrées, pour construire des moulins, et tirer d'autres commodités: en général qu'il soit d'aisé charroi, et le pays non trop pierreux.

On pourroit remarquer plusieurs autres singularités, pour la commodité et le plaisir; mais pour que ce discours ne passe pas les limites de la raison, en montrant plutôt des souhaits que des effets, nous restraignons toutes les commo-

dités que nous recherchons en notre domaine, à cinq, comme étant principales, nécessaires et suffisantes pour le soutien de cette vie: à l'air, à l'eau, à la terre, au voisin et au chemin, c'est-à-dire, dans la salubrité de l'air, la bonté de l'eau, la passable et moyenne fertilité de la terre, au bon voisin et au chemin avantageux: que pour en recueillir les fruits on ne soit pas contraint de bailler le domaine à ferme, surtout quand on pourra commodément le tenir sous sa main, en le faisant cultiver par ses domestiques: qu'il ne soit point aussi totalement dénué de bois, et qu'au moins il y en ait de quelqu'espèce, pour aider au chaufage, en attendant qu'on y en ait planté abondamment.

Ce sont les commodités nécessaires pour le ménage champêtre, plus ou moins; mais si elles manquent ensemble, le séjour des champs ne peut être qu'une prison, au lieu d'une demeure agréable que nous demandons. Ce seroit aussi un témoignage de peu de jugement, d'acheter des incommodités et pertes aussi notoires, ou de s'opiniâtrer dans une peine pernicieuse.

La connoissance de l'air et de l'eau, quoique des plus importans articles, est plus facile que tous les autres. A la vérité il ne pourroit y avoir une chose plus grande que celle, qui, selon les

caûses secondes, augmente ou diminue la vie de l'homme, et le bon sens nous fait voir que cette faculté appartient à ces deux élémens. Il n'y a rien de plus aisé pour les reconnoître, d'autant plus qu'il ne faut que fréquenter le lieu où vous desirez vous loger, seulement trois jours par chaque saison, pour vous convaincre de la portée de l'air et de l'eau : ainsi dans une année, vous viendrez facilement à bout d'une chose si importante. Nul lieu ne peut être appelé sain, s'il ne l'est continuellement, y en ayant quelques-uns de salutaires en hiver, qui ne le sont pas en été; d'autres qui le sont au printems, et point en automne : on peut même lire souvent la portée de ces deux élémens sur le visage des habitans. Ceux qui se nourrissent dans les endroits où l'air et l'eau sont mauvais, n'y sont pas généralement bien habitués, ni de bonne couleur, ni de franche voix, car l'expérience combat l'opinion de Pline, qui dit que la faculté de l'air ne se reconnoît pas à la disposition des hommes qui se trouvent toujours bien, sous quelque air qu'ils soient, quoique pestilentiel, y étant accoutumés.

Pour l'aspect de l'assiette et la qualité des terroirs, la raison veut que le côteau manquant, l'on s'arrête plutôt à la plaine qu'à la montagne.

Au défaut de la terre de première qualité, qu'on choisisse la pesante plutôt que la légère, la dure plutôt que la molle, la forte plutôt que la foible, l'humide plutôt que la sèche, la cendrée, tannée, rousse plutôt que la blanche, jaune, rouge, la graveleuse plutôt que la pierreuse, l'argilleuse plutôt que la sablonneuse, par le choix qu'il y a du froment au seigle; (ce grain-ci souffrant de l'argille, et celui-là du sablon.) S'il arrive que vous ayez l'eau grasse à discrétion pour arroser ce terroir, prisez-le par-dessus tout autre, parce qu'avec ce bénéfice vous suppléerez aux défauts et imperfections naturelles du fond, et avec le secours de la bonne eau, vous ferez des prairies et terres labourables à volonté, mettant en pré et défrichant les unes et les autres alternativement, par année, afin d'avoir toujours des terres et prés nouveaux : par cette économie, chaque année rapporte en abondance des bleds et des foins. De plus, l'assiette et la qualité de terre, si rébelles qu'elles soient, sera réparée à la faveur de l'eau fertile, et ses âpretés naturelles de beaucoup diminuées, avec d'autant plus d'efficacité que le ciel de la contrée sera plus chaud par rapport aux arrosemens.

Il n'est pas à propos de poser ici les termes et les limites du domaine, puisqu'il ne peut se

mesurer à d'autre toise, qu'au moyen de notre père de famille, qui, pour restreindre ou amplifier, selon eux, les bornes de la terre, tiendra néanmoins pour maxime ce conseil de Virgile,

Au grand terroir louange donne,
A semer le petit t'adonne.

plutôt que de mettre sa fantaisie en une trop grande quantité de labourage pour s'en surcharger. Ainsi en se mesurant, il s'acquerra un lieu de moyenne étendue, plutôt petit que grand; qui satisfera à sa raisonnable intention, étant gaiement cultivé et réparé avec science, diligence et à frais modérés, il en retirera plus de profit que s'il embrassoit trop pour le mal soigner.

D'après ces avis, il sera bien convaincu quand il considérera combien il est dangereux de rencontrer l'air et l'eau mal sains, desquels étant contraint de se servir par l'assiette de la maison, on est continuellement tourmenté de plusieurs maladies, comme si l'on étoit toujours à combattre contre la mort: de labourer une terre désagréable et presque stérile, dont le rapport ne répond pas à la dépense de la culture; d'être forcé de vivre dans un perpétuel souci, à cause d'un mauvais voisinage, pour se mettre en garde

contre les outrages et les violences d'un méchant homme, et de se voir réduit à l'extrémité de recourir à la sûreté des armes particulières; d'être souvent et inopinément incommodé par l'approche d'un grand chemin, dont on ne peut tirer aucun revenu des fruits, parce qu'il est d'un charroi trop difficile, et qu'il ne conduit à aucune ville de commerce.

On peut souvent adoucir ces deux derniers articles par adresse, même les révolutions du tems, par morts ou autres événemens, peuvent y apporter du remède; mais de telles attentes étant une chose par trop périlleuse, j'estime que celui qui acheteroit à deniers comptans de si pernicieuses incommodités ne pourroit être regardé comme un homme prudent; il méprisera d'autant plus ces acquisitions, qu'il pourra contempler le plaisir qu'on éprouve dans les lieux bien qualifiés, dont s'approche le bon voisin, qui en fait l'ornement, à cause des avantages infinis que l'on tire de sa douce et vertueuse conversation, ainsi que Hésiode le décrit,

Le bon voisin en ta nécessité
Accourt pieds nuds secourir ta famille;
Mais le parent tout à loisir s'habille
Pour t'aller voir en ton adversité.

Ne

Ne crains donc point que ton bétail périsse
Par fraude, ayant ton cher voisin propice.

Ainsi l'homme entendu, en se servant de ces instructions, les regardera comme des ordres, afin de ne pas aller contr'elles en aucune manière, s'il desire être bien logé et accommodé aux champs, s'assurant qu'à la rencontre de ces cinq seules qualités avec leur suite, il trouvera de quoi se contenter raisonnablement.

Je ne parle pas ici de l'ordre que vous avez à tenir pour l'assurance de ces acquêts, si ce sera par achats, échanges, donations ou autres titres ordinaires et légitimes ; je suppose bien que vous n'y procéderez qu'avec bon conseil et avis. Il ne pourroit aussi vous être donné sur de telles matières d'autres instructions que la générale; c'est de bien vous garder d'être trompé en contractant inconsidérément avec un mauvais vendeur, d'être retenu; et s'il est possible, par autorité justice, qui est la voie la plus sûre dans l'acquisition d'un bien du roi, d'un bien d'église, d'un bien sujet à substitution ou restitution ; de celui d'une femme mariée, d'un mineur, d'un endetté et hypothèqué; d'un furieux, d'un prodigue, pour que vous le répariez et fassiez valoir d'autant plus tranquil-

lement que vous aurez moins à craindre, ni de l'envie, de l'avenir, ni de pouvoir jamais être évincé de ce bien par qui que ce soit; vous observant aussi que celui qui acquiert bien, jouit bien, et que s'il y a des vendeurs fols, il y a aussi des acheteurs qui le sont. Pesant donc ces circonstances, sans vous échauffer ni refroidir qu'avec raison, vous hâtant lentement, vous négocierez en cet endroit avec une retenue diligente, afin que l'occasion passée, vous n'ayez pas matière à vous repentir pour avoir excédé dans l'une ou dans l'autre.

CHAPITRE III.

De la manière de mesurer les terres.

APRÈS la connoissance des terres, suit leur mesure, ce dont il ne faut pas que notre ménager soit ignorant; car quoique ce soit un métier de police publique, dont nous ne voulons pas qu'il se mêle, il est pourtant nécessaire qu'il entende ce qu'il achète, et sache ce qu'il a, pour semer ses terres tous les ans avec jugement, et leur donner plus ou moins de semence, selon qu'elles sont fortes ou foibles, afin de n'être pas contraint de s'en rapporter à la foi de ses serviteurs. Laissant donc aux arpenteurs l'intelligence la plus parfaite pour bien mesurer, nous en traiterons comme en passant, autant qu'il suffira pour l'usage du bon ménager.

On mesure la terre par portions; les portions ont différens noms selon les lieux qui ont été diversifiés par les tems, dont les plus communs sont aujourd'hui entre nous, *arpens*, *saumées*, *asnées*, *journaux*, *sesterces*, *acres*, *couples de bœufs*, qui néanmoins ont diverses mesures selon les différens pays; il n'est pas besoin d'en parler

plus clairement, non plus que des diverses façons de procéder à l'arpentage, suivant les coutumes des provinces. Seulement pour notre dessein, servant d'exemple, nous employerons en cet endroit l'*arpent* de l'Ile-de-France, et la *saumée* de certains endroits du Languedoc, pour, sur ces mesures, prendre avis, afin de se servir de toutes les autres en quelque pays qu'on soit, chose aisée à tout homme d'esprit. Or, comme il y a de la différence dans les mesures des terres, qui varient d'une province à l'autre, les mesures des grains sont différentes aussi. Le muid de bled, mesure de Paris, contient douze *septiers*; le *septier* deux *mines*, la *mine* deux *minots*; le *minot* trois *boisseaux*; le *boisseau* quatre *quarts*; le *quart* quatre *litrons*; *le litron* deux demis *litrons*; le demi *litron* dix-huit *pouleçons*. La *saumée* de certains endroits du Languedoc, qui est celle dont nous entendons nous servir en cet endroit, commune pour le bled et pour la terre qui le produit, est de quatre *septiers*; le *septier* de deux *émines*; l'*émine* de deux *quarterons*; le *quarteron* de quatre *civadiers* dits aussi *boisseaux*, divisés par demis; cette *saumée* est la juste charge d'un mulet, se rapportant au *septier* de Paris, qui, étant de bon froment, pèse trois cent soixante livres poids de

ladite ville. Ailleurs, en Languedoc, la *saumée* ou charge de mulet, n'est que de trois *septiers* et un quarteron ; en d'autres pays, deux *septiers* y suffisent ; mais par toute cette province le *septier* se divise en deux *émines*, l'*émine* en deux quarterons comme dessus. Dans d'autres quartiers de ce royaume l'on parle par *asnées*, *bichets*, *sacs*, *raz* et autrement : je laisse la recherche de ces noms qui est plus curieuse et pénible qu'utile et profitable : seulement pour montrer comme le monde se gouverne, j'ai voulu toucher ce mot sur cette matière.

L'*arpent* n'est pas généralement de la même mesure par toute la France, à cause de l'inégalité des perches dont il est composé, non pas pour le nombre, car les cents quarrées font toujours l'*arpent*. Plus ou moins de pieds sont employés dans la *perche*, selon les lieux, coutumes et ouvrages qu'on mesure, comme dix-huit, dix-neuf, vingt et vingt-deux. Le pied demeure toujours de douze pouces, et le pouce de douze lignes, ce qui le fait par tout reconnoître ; mais pour régler ces choses, nous ferons la *perche* selon la coutume la plus générale et la plus adoptée, savoir, de dix-huit pieds ou de trois toises, à six pieds de roi chacune. Quant à la *saumée* de terre, elle est de seize

cents *canes* quarrées, mesure de Montpellier; chaque cane de huit *pams*, qu'on divise par demi-tiers et quarts : ainsi ayant à la *saumée* quatre *sesterces*, chacune contiendra quatre cents *canes* quarrées. Cette curiosité servira en cet endroit, quoiqu'elle ne soit pas nécessaire, car en rapportant la toise à la *cane*, après vérification exacte, la toise se trouve avoir huit *pams*, cent quatre-vingt-sixièmes; il reste à diviser quatre-vingt-sixièmes, et le *pam*, contient huit pouces neuf lignes. Il appert par cette supputation que l'*arpent* fait la troisième partie de la *saumée*, peu plus ou moins, sur quoi l'on pourra faire son compte.

Selon le naturel de tous les corps, l'*arpent* et la *saumée* se divisent en autant de portions qu'on veut; la moitié de cet *arpent* contient cinquante *perches* quarrées, le quart, vingt-cinq, l'octave, douze et demi, etc., la *saumée* de même, dont la moitié est de huit cents canes quarrées; le quart, savoir, la *sesterce* de quatre cents, l'*octave* de deux cents, etc. Avec cette même méthode on prend de l'autre côté le tiers de cent *perches* et de seize cents *canes* pour faire des tiers d'*arpent* et de *saumée*, et ensuite des sixièmes, douzièmes, vingt-quatrièmes et autres particules.

Par ceci on voit que l'*arpent* et la *saümée* sont un certain espace de terre mesurée qui ne peut justement se limiter, ni par le labourage, ni par la semence, comme je l'ai dit : toutes les places et aires sont mesurées indifféremment avec ces mesures et d'autres, suivant les pays et les coutumes; tels que les terres à grains, vignobles, prairies, bois, pâturages et autres propriétés de quelqu'assiette qu'elles soient, plate, enfoncée, relevée, comme l'on fait dans les boutiques des marchands, par l'*aune*, la *cane*, le *bras* et autres mesures semblables, et généralement de toutes sortes de marchandises de différens prix, sans distinction de leurs valeurs.

Les premiers Romains se sont servi du mot *arpent* (dont ils représentoient les mesures des terroirs), qui étoit la terre que deux bœufs accouplés labouroient en un jour. Il étoit large de cent vingt pieds et long de deux cents quarante, qui étant multipliés les uns par les autres, font vingt-huit mille huit cens pieds quarrés que la superficie de leur arpent contenoit.

L'arpent françois est composé de cent perches quarrées, chacune de dix-huit pieds, comme il a été dit, qui rendent par la multiplication trente-deux mille quatre cents pieds quarrés ; il excède donc l'arpent romain de trois mille six cens

pieds, ce qui est la neuvième partie de l'arpent français. Par ces variétés, on remarque clairement qu'on ne peut mettre aucun fondement assuré pour le labourage des terres et leur ensemencement, ni sur l'arpent, ni sur la saumée; mais que ce sont des inventions politiques pour prendre, à-peu-près, avis sur cette économie; ainsi l'ont voulu nos ancêtres. En Languedoc et dans le voisinage, le nom de saumée est retenu pour mesurer le bled et la terre, comme j'ai dit, ce qui n'est pas de même de l'arpent et du muid; l'un servant pour la terre, et l'autre pour le bled.

Quant au contenu des fonds; pour mettre en évidence leur valeur, on y procède de la manière suivante. L'arpentage public arrivant (source du particulier), des experts sont députés pour faire l'évaluation des propriétés, qui, accompagnant l'arpenteur, lui montrent premièrement les limites, tenans et aboutissans des fonds dont il est question, dont il font quatre ou cinq prix (plus ou moins, selon l'usage des pays), appellés, estimés, mettant les plus fertiles et les plus gras à la première estimation; ceux d'après à la seconde, et ainsi par degrés jusqu'à la dernière, qui est le terroir de moindre valeur ou désert, ce qu'au préalable

l'arpenteur notera dans son livre; ensuite il mesurera la pièce par deux côtés, longueur et largeur, qu'il multipliera l'une par l'autre, d'où il tirera le nombre des perches et canes quarrées qu'elle contiendra, dont cent perches font l'arpent, et seize cents canes la saumée, ainsi qu'il a été représenté.

Malgré les diverses figures des terres, elles ne veulent point néanmoins être mesurées différemment, car il convient de les arpenter ou mesurer de la même manière, savoir, en les réduisant en quarrés, seul moyen d'en venir justement à bout, ce qui se fait aisément, quelques inégales qu'en soient les superficies, les faces étant en droite ligne, néanmoins elles reviennent obliques en quarré, quoiqu'avec difficulté, comme on le verra.

Nous commencerons notre démonstration par la figure parfaitement quarrée, comme la plus facile, celle-ci portant dans chacune de ses faces vingt perches, en contiendra superficiellement quatre cents quarrées, d'autant que vingt, multipliés par vingt, rendent quatre cents, qui feront quatre arpens à cent perches chacun. Si ce sont des canes, les quatre cents feront la sesterce, qui est le quart de la saumée à seize cents chacune.

On trouvera la même facilité pour mesurer la pièce barlongue, c'est-à-dire, plus longue que large, ou en quarré long, laquelle contenant en sa longueur trente-quatre perches, et en sa largeur dix-huit; nous dirons dix-huit fois trente-quatre, rendent six cents douze perches quarrées, faisant un arpent, un octave et un vingt-cinquième.

La pièce ayant la figure trapèze ou inégale en sa largeur, d'un côté tirant vingt perches, et de l'autre trente; nous assemblerons ces deux nombres qui rendront cinquante, dont la moitié, de vingt-cinq, multipliée sur soixante-dix, qui se trouvent dans la longueur, produiront mille sept cent cinquante perches quarrées, qui sont dix-sept arpens et demi. La terre sera mesurée de même sur ses quatre faces, pourvu qu'elles soient en ligne droite, dont prenant les moitiés de la longueur et de la largeur, et les multipliant l'une par l'autre, elles produiront les perches quarrées comme ci-dessus.

Pour bien mesurer le champ triangulaire équilatéral, il convient de le réduire en quarré parfait; on y parvient justement par une seule ligne perpendiculaire, en divisant le triangle en deux parties égales. On tire une ligne d'un angle, jusqu'à la face opposée qui joindra celle de sa

moitié, après que celle-ci est mesurée, et les perches qui en proviendront, multipliées par celles qui sont contenues dans la ligne procédant de l'angle, rapporteront le nombre des perches quarrées, dont le champ triangulaire sera composé.

Quoique le rond ait beaucoup occupé jusqu'ici tous les géomètres anciens et modernes, je dirai (en avouant que j'y ai employé quelques heures) mon avis en passant à cet égard, comme un dans la foule, non que j'estime que ma proposition soit à préférer aux écrits de ceux qui ont traité de cette matière, mais afin de ne pas cacher aux curieux de cette science la nouvelle méthode que j'ai pour y parvenir, promettant d'en recevoir une autre quand elle me sera démontrée être plus assurée. Je confesse que cette opération et cette preuve sont méchaniques et inconnues à la géométrie, n'en recevant point ses démonstrations; mais elle est aussi éloignée d'erreur qu'elle peut être comprise facilement dans le sens naturel. Dans le rond proposé pour être réduit en figure quarrée, qu'il soit tracé un triangle équilatéral, touchant de ses angles la circonférence du cercle; l'une de ces faces du triangle est la face d'un quarré équilatéral, égal en sa capacité et superficie à la figure ronde

proposée, par conséquent on aura la grandeur de cette figure en multipliant par soi-même l'une desdites faces du triangle, c'est-à-dire, si la face du triangle a vingt perches, le quarré en aura quatre cents qui font quatre arpens que contiendra cette figure ronde. Quant à la preuve que je vous en donne, j'ai eu recours ailleurs qu'à la géométrie, savoir, au poids, qui vous donnera par cet usage la connoissance de la capacité de toute superficie ronde. Soit que vous ayez choisi quelque matière égale et bien unie, comme du papier, parchemin, bois ou cire, sur laquelle vous tracez et coupez le rond et le quarré, d'après la précédente méthode, ensuite vous les mettrez sur le trébuchet ou la balance, le rond dans un côté et le quarré dans l'autre; vous trouverez que leur pesanteur est égale, ou du moins si peu différente, qu'elle demeure insensible, ayant précisément observé toute justesse dans la matière en la traçant et la coupant au trébuchet et à la table. Si donc en petit volume cette proposition se trouve véritable, qui est celui de si petite conception, qui ne puisse s'assurer de cette même règle exercée sur une grande pièce de terre?

De deviner particulièrement les raisons de ces figures et d'autres qui peuvent se présenter,

comme ovales, pentagones, hexagones, heptagones, octogones et semblables, des obliques, mixtes et entre-mêlées, ce seroit convertir le ménager en géomètre, contre mon intention. Ce qui me fera finir mon discours, pour revenir d'où je suis parti, c'est que sans entrer dans de plus grandes spéculations, il suffit de rendre en quarré parfait ou barlong toutes les aires et places, soit les terres labourables, vignes, prés, bois et autres, en les prenant des côtés qui conviendront le mieux, et les divisant en une ou plusieurs portions, ainsi que la chose le requerra, dont les rognures se joindront les unes aux autres, pour les réduire en quarré, tant petites soient-elles; par ce moyen vous viendrez aisément à bout de votre dessein, et cette recherche sera aussi utile au ménager, dont le domaine est sujet aux charges publiques, pour ne point se laisser tromper par les commis des impositions, quand ils ramassent les deniers; cause principale de l'invention de l'arpentage.

CHAPITRE IV.

De la manière de disposer la terre, suivant ses propriétés.

POUR bien connoître la propriété de la terre, la recherche des températures du ciel sous lequel vous habitez, est entièrement nécessaire. Sans cette instruction on laboureroit en vain; car quel fruit la terre peut-elle rapporter sans le bienfait du ciel ? Ce sont les climats qui, par les influences célestes, font la loi à la terre, et on ne doit s'attacher à lui faire porter autre chose, que ce que ces climats lui permettent, si on veut en retirer du profit; car on renverse en s'amusant, pour ainsi dire, l'ordre de la nature. Mais il appartient particulièrement aux rois, princes et grands seigneurs de contraindre la terre, placée sous une température froide, à porter des cannes de sucre, des oranges, des limons, des ponciles, poivres, olives et autres végétaux propres aux climats méridionaux. On voit avec surprise en plusieurs endroits de la France, dans différentes grandes maisons, ces beautés magnifiques. Notre père de famille ne cherche point

tant de délicatesse pour le principal de son ménage, mais seulement les fruits que sa terre lui produit volontairement, par une culture raisonnable et sans une excessive dépense : cependant je montrerai les moyens de rendre la terre obéissante pour lui faire porter extraordinairement ces choses précieuses pour le service des grands.

Dans certaines contrées, la terre ne produit que des herbages ; dans d'autres que des bleds, et ailleurs que des raisins ; de sorte qu'il est raisonnable de distinguer la terre en trois parties, donnant la première, comme aussi la plus antique, au bétail, qui se nourrit d'herbages ; la seconde au pain qui se fait avec les bleds ; et la troisième au vin venant des raisins ; ce sont les principaux alimens dont nous nous nourrissons. Pour que le bon ménager fasse là-dessus son compte, et s'étudie à savoir ce qui doit lui rapporter le plus de son bien, afin de se rendre savant dans son administration, selon les propriétés de son domaine ; me servant donc de ce moyen, je dirai que s'il est en pays d'herbages, les prairies, les eaux pour les arroser, les bois pâtis, la connoissance du bétail, de sa nourriture et de son débit, feront toute son étude. S'il est en pays de grains, le labourage des terres, le bon bétail pour y travailler, les outils, les

semences, leurs saisons, la façon et l'ordre pour couper les bleds, les battre et serrer, en retirer les pailles, occuperont le plus son esprit. Si c'est dans un lieu où la vigne croît seule, il ne pensera qu'à choisir les bonnes races de raisins, planter les marcottes et les crossettes, les provigner, tailler, marrer, et traiter sa vigne de différentes manières, suivant son mérite et la propriété du climat, à loger et conserver les vins. Mais dans le pays ou, par la faveur du ciel, la température du climat et la douceur du fonds, la terre se trouve propre et facile à porter des foins, bleds et vins, et par conséquent des bois et des arbres de toutes espèces, à faire des jardinages, des garennes, des étangs, des colombiers et autres commodités; notre père de famille sera parfaitement bien pourvu, ayant chez lui presque tout ce qui est nécessaire à l'entretien de cette vie, jusqu'aux habits pour lui et sa famille; aussi aura-t-il beaucoup plus d'occupation, vu qu'il faudra qu'il ait l'esprit tendu vers toutes les négociations rustiques, qui, si elles ne sont pas contraires, diffèrent pour le moins entr'elles, n'y ayant aucune sympathie entre le berger, le laboureur et le vigneron (discordans au reste par leurs exercices séparés), autre que de tendre tous ensemble au but de nous administrer

nistrer

nistrer les différens fruits dont nous sommes nourris. Harmonie semblable à celle du luth et autres instrumens de musique, qui provient de leurs cordes.

Il faudra donc que ce père de famille, comme commandant généralement sur toutes les parties de son terroir, sache l'ordre qu'il a à observer dans chacune d'elles, pour en retirer le digne rapport; il se représentera le général d'armée, qui, pour obtenir la victoire, commande plusieurs hommes différens en mœurs, en langues, habits et exercices, se fournit de différentes armes et munitions, et s'emploie à diverses expéditions, tant pour l'offensive que pour la défensive. A son exemple, notre ménager cultivera vigoureusement sa terre, ainsi qu'il appartient, en se roidissant contre les difficultés, suivant que chacune de ses parties requiert le travail et l'industrie, qu'il avouera être convenablement appliqués, puisqu'il est question de la jouissance de tant de différens biens que Dieu nous donne par l'agriculture, ce qui est le but de notre ménage.

Nos premiers pères ont ainsi ordonné de la terre; ils préféroient les herbages à tout autre rapport, se contentant, par leur simplicité, de vivre presque du seul revenu du bétail. Mais les

hommes d'après, ne s'arrêtant pas à cette sobriété, ont préféré les bleds et les vins au bétail, le mettant au troisième degré de la ménagerie. Suivant cette règle, je tâcherai de conduire le père de famille à l'usage direct de cette industrie champêtre, en commençant par le labourage des terres à grains; il sera suivi de la culture des vignes, ensuite de la nourriture du bétail. Cependant, après avoir préparé la terre à souffrir ces divers traitemens, selon ses capacités distinctes; notre ménager considérera, avant tout, que quoique son climat, par sa température, favorise toutes sortes de fruits, c'est néanmoins avec quelque inégalité qui procède de la faculté de la terre; afin de s'arrêter là où le naturel du fond incline le plus. Par exemple, si la terre se plaît plus à porter du foin que du bled, son principal doit avoir le foin en vue; si elle se plaît plus à produire du bled que de la vigne, son principal doit tendre au bled, et ainsi de suite. Par ce moyen, il en tirera meilleur parti qu'en employant d'autres détours. Ici, il est à souhaiter que la majeure partie du domaine soit employée en herbages, ne pouvant trop y en avoir pour le profit de son ménage, vu que toute l'agriculture s'appuie là-dessus comme sur un ferme fondement : aussi voit-on qu'avec le

bétail, tout abonde dans un ménage, tant pour le denier liquide qui en provient sans attente, que par les fumiers qui procurent l'abondance de toutes sortes de fruits. C'est pourquoi si, ayant carte blanche, c'est-à-dire, un terroir neuf, assez fertile, sans sujétion, favorisé du ciel, il peut ordonner de sa terre à volonté, pour rapporter toutes ces commodités; il la détaillera et l'emploiera, en assujettisant ses desseins à ces maximes.

Que les deux tiers du domaine soient donnés à la forêt, aux prairies, aux pâturages, et le reste aux autres parties en général, selon les qualités distinctes de chacune, qui s'accorderont le mieux. Que notre père de famille conserve précieusement ses bois; qu'il soit tellement retenu à la coupe, que ce soit pour la seule nécessité qu'il en prenne, ou à cause de l'incommodité destructive; que dans les lieux au-dessous se trouvent les étangs, saussayes, peupliers, trembles, aunées, oseraies et semblables bois aquatiques, et ensuite les prairies; aux plus élevés, les forêts et bois sauvages, secs, de toutes espèces, avec les pâtis pour le bétail, les taillis pour les buissons et garennes; aux lieux moyens ou côteaux, tempérés par l'humidité et la sécheresse, les terres à grains, vignobles, jar-

dinage, vergers d'arbres fruitiers; cependant avec cette distribution particulière, qu'aux lieux les plus relevés et les plus maigres, les vignes ayent un quartier, et qu'aux plus bas et gras, les bleds y soient placés. Que dans les terres plus argilleuses que sablonneuses, dont l'air est plus chaud que froid, il sème plutôt du froment que du seigle; dans les plus sablonneuses qu'argilleuses, dont l'air est plus froid que chaud, du seigle que du froment. Que pour la décoration de son domaine, il dresse les avenues de sa maison, d'aussi loin qu'il pourra, par de longues et de larges allées, bien alignées et bien unies à leur surface, qu'il fera passer au milieu de ses forêts, s'il est possible, sans grande perte, ou il bordera ses allées d'arbres dont la crue est la plus facile et de plus grand profit et agrément. La maison de notre ménager aura, par ce moyen, un abord plaisant et agréable, et son domaine ainsi détaillé et bien ménagé par cette juste proportion, avec une étendue raisonnable, et la faveur d'en haut, se rendra capable d'entretenir une grande et honorable famille.

CHAPITRE V.

Dessin du bâtiment champêtre.

COMME ce discours est général pour montrer en gros ce qu'il faut faire de chaque terroir, selon sa grandeur : la disposition des logis pour les hommes et pour les bêtes, sera traitée généralement en cet endroit, réservant en son lieu pour donner des détails particuliers sur la culture de la terre et la diversité des bâtimens, afin d'instruire le père de famille du moyen dont il doit se servir pour préparer l'un et l'autre, en se ménageant, sans faire une dépense excessive, ni traîner en longueur.

On exige deux choses pour les bâtimens; savoir, la bonté et la beauté, afin d'en retirer un service agréable; c'est pourquoi, en joignant ensemble ces deux qualités, nous placerons notre maison des champs dans un lieu sain, et nous la composerons de bons matériaux, avec l'art convenable, pour éviter le repentir tardif qui suit toujours l'avis inconsidéré de ceux qui bâtissent.

Avant donc que d'entrer en dépense, supposé

d'abord que votre pays soit sain, encore faudra-t-il en choisir la partie la plus salutaire, la plus agréable pour votre habitation, et la plus économique, selon l'étendue de votre bien, et peser ces trois considérations le mieux qu'il sera possible, d'après l'avis de plusieurs gens d'esprit instruits sur ces matières, que vous aurez réunis auparavant, comme en consultation.

Les anciens ont ordonné le bâtiment champêtre à mi-côte, regardant le midi, estimant que cette assiette est la plus salubre, parce qu'elle est à l'abri de la bise, éloignée de la rivière qui est souvent mal saine, ayant la vue assez haute et longue, et n'étant pas trop humide ni trop dénuée d'eau. C'est bien, à la vérité, l'assiette préférable à toute autre: néanmoins comme les choses de ce monde ne sont pas parfaitement accomplies, chaque commodité étant suivie de son contraire, on rencontre ce mal dans cette position, parce que la maison est commandée par la partie relevée de la montagne; ainsi ce point manque, vu qu'elle ne peut être aussi bien assise, comme plusieurs le desirent, le tems nous ayant fait prendre garde à cet article essentiel.

Les montagnes sont trop sèches et trop venteuses; les plaines sont trop humides et trop

fangeuses. Si, des montagnes on a une belle vue, les yeux s'y promenant à l'aise, leur difficile accès donne beaucoup de peine aux pieds ; comme aussi l'incommodité des fanges ôte le plaisir des longues promenades de la plaine.

Ces choses considérées, il faudra se tenir à la première résolution, qui est de se servir du lieu qu'on a, dont on prendra la meilleure et la plus salutaire partie, pour bâtir comme il a été dit, afin d'y pouvoir séjourner commodément pour la santé, la sûreté, les profits et l'agrément, ne pouvant prescrire de loi certaine, de quelle manière, avec quels matériaux, et en quel lieu on doit édifier l'habitation champêtre, chacun s'accommodant selon ses moyens et le lieu où il est assis, qui le plus souvent, par nécessité, contraint de dresser le bâtiment autrement qu'on le souhaiteroit. Ainsi, soit montagne, côteau ou plaine, on se logera très-bien avec l'adresse et la dépense nécessaire : comme on voit plusieurs bonnes maisons qui ont de grandes commodités dans différentes sortes de positions; c'est pourquoi, en y regardant de près, on trouvera que quelque bisarre et rebours que soit le lieu, on peut néanmoins le mettre en bon ordre.

La maison sera proportionnée aux terres d'alentour, parce qu'il faut que les dépenses du

bâtiment et de son entretien sortent de là. C'est l'avis de Caton et d'autres anciens qui ont commandé de commencer la maison par la cuisine, c'est-à-dire, de regarder d'abord au revenu. On prendra garde aussi aux ſautes (pour les prévenir) que firent à cette occasion ces deux grands ménagers romains, Quintus Scévola et Lucius Lucullus, dont l'un bâtit un trop petit logis, et l'autre un trop grand, tous deux avec incommodité; car c'est une perte de n'avoir pas un endroit assez vaste pour vous loger à l'aise avec votre ſamille, pour recevoir vos amis, pour serrer les fruits que votre terre rapporte, et le bétail que vous y nourrissez; comme c'est jetter son argent dans la rivière, se voir ruiner et se détruire soi-même, que de bâtir trop amplement et sans nécessité : il faut à la longue que la vanité d'une telle entreprise soit la ſable du peuple, lorsqu'ayant bâti une grande et superbe maison, elle reste vuide faute de revenu; qu'il ſaille employer plus de tems à la balayer qu'à en labourer les terres; et qu'enfin on soit contraint, pour en payer les serrures, de vendre la maison, le domaine, et de ſaire acheter ses ſolies à autrui.

Puisque la proportion du logis se mesure par le fond, il ne seroit pas à propos d'en faire l'or-

donnance en cet endroit, laissant à chacun la liberté de se loger à l'aise, selon ses moyens. Comme parmi tous les hommes de la terre, il n'y a point deux visages qui se ressemblent entièrement ; il en est de même des maisons qui varient les unes des autres, autant que les situations, revenus, matériaux, ouvriers qu'on rencontre, et les fantaisies des seigneurs en sont différentes. Par ces raisons, on ne peut s'arrêter à une seule façon de bâtir ; d'ailleurs elle n'est pas nécessaire. Il suffira au père de famille d'observer le mieux qu'il pourra les règles générales de l'art, selon celles de ces points généraux. S'il se trouve en pays froid, ses principales vuës et ouvertures regarderont le midi : s'il est en pays chaud, le nord ; s'il est en pays tempéré, le levant ou le couchant, afin que le logis soit exempt des injures du pays, qui proviennent des froidures, chaleurs et vents : au moins en faisant ceci, ces intempéries sont adoucies et modérées. Par ce moyen sa maison deviendra belle, et se rapprochera de ce qu'il desire ; et comme on ne peut jamais aller si justement qu'en laissant le milieu, on ne tombe dans quelqu'extrêmité, il vaut mieux que notre ménager tombe du côté de faire sa maison un peu trop grande que trop petite, parce que, avec la bénédiction de Dieu, sa famille s'accroît de

jour à autre, et la quantité des fruits de sa terre s'augmente, en bien se ménageant. Il fera faire sa maison plus forte que foible, pour résister aux incursions des ennemis du repos public ; il construira les murailles plus épaisses que minces, pour pouvoir résister aux vents, pluies, neiges, chaleurs et autres violences des tems qui offensent les édifices, sur-tout ceux de la campagne, plutôt que ceux des villes qui sont près les uns des autres, au lieu que les premiers résistent d'eux-mêmes aux injures des tems, par leur solitude.

Etant donc question de ménage, il faut nécessairement lui assujettir l'édifice et le rendre propre à l'objet auquel il est destiné, suivant l'observation commune de toutes sortes de personnes, qualités et états. Les bêtes mêmes nous enseignent à nous loger. Chacune, selon son espèce, dispose sa retraite et son petit logis avec admiration, et il n'arrive jamais qu'elles se trompent dans leurs desseins, proportionnant leurs bâtimens à leur usage. Entre un million de bêtes, représentons-nous la seule abeille, elle nous apprendra avec quoi, dans quel tems, et de quelle manière nous bâtirons : nous verrons que nous devons le faire, quand nous en avons besoin, avec art et diligence, et quoique les bâtimens

coûtent beaucoup, il faut pourtant que nous en ayons pour notre usage, puisque nous ne pouvons pas nous en passer, quelque cherté qu'ils soient; de même que le bled étant à un prix excessif, nous nous en pourvoirions seulement pour la nécessité. Ainsi n'entreprenant rien au-dessus de nos forces et de nos besoins, nous tâcherons d'épargner autant qu'il sera possible, dans notre bâtiment, sans nous plonger dans l'abime de la richesse de la taille, sur la pierre ou sur le bois, laissant ces superbes ornemens aux grands seigneurs.

Mais quelque petit que nous l'entreprenions, pour éviter la dépense, il faut qu'il soit assez grand pour le rendre capable de notre intention; car avant que le quartier soit donné aux gens, aux bêtes et aux fruits, c'est une chose surprenante que le grand espace qu'il convient d'avoir; aussi est-ce le portrait d'une république que la seule maison de ménage bien disposée, où on voit en petit volume, comme sur un modèle, toutes les parties d'une ville; autrement elle demeureroit manquée et imparfaite, et celui qui, ayant à commencer une maison en rase campagne, sans sujétion, ni servitude aucune (comme il arrive ordinairement dans les villes), pouvant jetter ses fondemens, faire ses vues, et enlever

les immondices à volonté, disposeroit mal sa maison dès le commencement, et ne seroit pas regardé comme un homme de bon sens. Je dis même que les bâtimens mal projettés sont communément de plus grande dépense dans leur construction que les autres, parce qu'il faut très-souvent refaire plusieurs choses aux édifices faute de bonne ordonnance.

Vous serez donc bien logé, suivant les précédentes règles de la situation, et celles qui sont générales à l'architecture, sur la proportion, si votre maison a une belle et agréable entrée, porche, basse-cour, eau au milieu, par fontaine, puits ou citerne; galeries couvertes à arceaux; cellier pour les cuves, tinettes et pressoirs, grand bûcher; d'autres lieux distincts et se joignant ensemble pour serrer les huiles, fromages, cuirs et semblables provisions de réserve qui demandent cette basse situation: deux ou trois caves pour les vins, dont la descente facile invite le père et la mère de famille à aller souvent les visiter, comme en se promenant, pour le bien de leur ménage; montée facile aux étages du logis, par un escalier à repos, à vis ou autrement: cuisine accompagnée de tous ses offices; savoir, charnier, boulangerie, fournil, serre-pain, serre-linge, buanderie, serre-vais-

selle, garde-manger, laiterie à faire les fromages, et autres lieux pour les tenir : une ou deux salles, sept ou huit chambres pour toutes les saisons, pour vous, vos enfans, petits et grands, nourrices, chambrières, maître d'école, amis survenans de différentes qualités, chaque chambre entourée de garde-robes, privés, et cabinets, dont quelques-uns des derniers servent à garder les titres, papiers, linges et meubles de réserve; si dans les galletas du côté du nord, des privés communs sont dressés pour les serviteurs, et d'autres pour les servantes, avec leurs montées séparées, pour l'honnêteté : si la chambre des serviteurs, grande et spacieuse, est au faîte et sous les couvertures du logis, directement sur la porte principale, pour être là comme en sentinelle, ayant l'oreille et l'œil sur la grande cour et les écuries. Si près de là sont les greniers à serrer les bleds, les légumes, les fruits des arbres, les chanvres, les lins et autres matières de garde. Si à l'endroit le plus élevé du logis, sur la montée ou ailleurs, est bâtie une belle terrasse pour y sécher des fruits, et s'y récréer, en voyant l'air à découvert (commodité essentielle des maisons situées dans un lieu bas), où sera jointe la vigie, pour avoir l'aisance d'y étendre la lessive à couvert dans les tems de pluie, qui

servira encore à voir de loin, et à d'autres usages, on jouira de toutes sortes de commodités dans la maison : étant ainsi disposée, avec deux étages habitables l'un sur l'autre, elle pourra monter de six à sept toises, en la mesurant depuis le rez-de-chaussée et le plan de la basse-cour, jusqu'à l'entablement et sous les couvertures, sans y comprendre les caves qui sont sous terre, l'emplacement le requérant, les tours, terrasses et vigies excédans le logis, qui en dehors sera entièrement flanqué par des tours rondes ou quarrées, ou d'autres recoins et avancemens, comme il paraîtra le plus convenable, afin d'être plus fort ; et par cette même cause, le logis sera environné d'un large et profond fossé rempli d'eau, ou bien la maison sera assise sur le penchant d'un rocher qu'on ne puisse gravir, selon toutefois la situation des lieux qui donnent la loi à tous les édifices.

Il faudra percer des deux côtés les principaux membres de la maison, tant pour leur donner du jour suffisamment, que pour la santé, qui devient meilleure par le libre passage de l'air ; vous aurez soin de donner néanmoins le levant à votre salle et à votre chambre, afin d'y avoir le séjour agréable du matin, le soleil y entrant ; le reste des membres, comme indifférens, seront

posés le plus convenablement possible, excepté les greniers, caves et les lieux destinés à conserver les papiers et les meubles, qui auront quelqu'ouverture vers le nord, parce que cet aspect est moins sujet à la corruption que tout autre.

La grange, les écuries, bergeries et les autres logemens des bestiaux, ainsi que les greniers pour serrer leurs fourrages, foins, pailles, feuilles, pour leur nourriture pendant l'année, seront placés du côté du couchant de votre maison, s'il est possible, à quinze ou vingt toises loin d'elle, formant entre-deux une grande cour où il y aura tant de logemens par étables séparées, petites et grandes, qui puissent suffire pour contenir à l'aise tout votre bétail, selon leur espèce et vos moyens : dans cette cour et à l'un des bouts, près de la principale entrée, la maison du métayer ou fermier sera bâtie, pour qu'il lui soit facile de sa fenêtre de voir son bétail à toute heure; et cette maison ne laissera pas d'être utile à votre ménage, quand même vous n'auriez point de fermier, en faisant cultiver votre terre par vos serviteurs : une grande couverture semblable à une halle de marché, y sera dressée, pour y mettre les charrettes, tombereaux, charrues, socs, et pareilles choses de ménage,

à l'ombre et à l'abri du mauvais tems; mais il faut que cela soit dans un endroit où les charrettes puissent librement entrer et sortir, à l'un des côtés de la cour, s'il est possible, afin d'occuper moins de place. Cet hangard servira aussi de boucherie, y tuant les bêtes pour la provision de la maison; et en tems pluvieux, neigeux, venteux et froid, à y charpenter, tailler des pierres, ajuster des perches, lattes et osiers pour les vignes, et à y faire plusieurs autres ouvrages pendant le mauvais tems, plus commodément qu'à découvert.

Les fumiers seront placés dehors et près des étableries, dans deux ou trois grands lieux un peu creusés au milieu et pavés au fond, pour y retenir la graisse, dans lesquels, si la commodité le permet, l'eau sera mise et retirée quand on voudra; ces lieux seront placés en tête des prairies, afin que les engrais s'y vuident par les pluies pour les fortifier, l'égoût des pluies en venant de la cour et des chemins voisins, y découlera. On jettera là les fumiers à mesure qu'on les sortira des étables pour achever d'y pourrir; on y portera aussi les balayures de la maison, cossats, troncs de choux, et autres débris du jardin, dont les fumiers seront encore augmentés, d'où on les retirera à mesure que l'on

en

en aura besoin, selon qu'on voudra les employer. Si ces fumiers sont posés à l'abri de la bise, ce sera un grand avantage pour la volaille, parce que quelque froid qu'il fasse, elle y trouvera quelque vermine à manger, ce à quoi il faut bien penser, pour ne pas perdre cet avantage.

Vos jardinages et vos vignobles unis ensemble, enfermés dans un grand parc, seront placés près de votre maison, du côté du levant ou du midi, non-seulement pour jouir de la vue de ces beautés (plus agréable que du côté du nord, même dans les pays tempérés), mais encore afin qu'ils soient parés par le bâtiment, de la violence de la bise. Vous détournerez la balle et les bourriers des bleds battus dans l'aire, des jardins et des vignes, de peur que les herbes et fruits n'en souffrent, en y étant portés par les vents: observation particulière pour les endroits méridionaux, où l'on bat les bleds dans la campagne. Vous entrerez dans ces jardinages par une poterne faite derrière votre maison, pour vous y aller promener facilement sans traverser dans votre grande cour: commodité agréable et profitable selon le cours des affaires.

Ces avis suffiront pour la disposition générale d'une maison champêtre d'un revenu passable, sans m'arrêter à la somptuosité et à la magni-

ficence des grands seigneurs, afin de ne pas passer, ou aller au-delà de mon intention. Toutefois, ceci est selon le climat des provinces, chacune ayant presque sa façon particulière de bâtir, même pour le respect du ménage, et il sera nécessaire de s'y conformer le mieux que l'on pourra ; car on dresse d'une manière la maison champêtre dans les lieux où les bleds sont battus à couvert, et d'une autre manière, où l'on fait ce ménage en campagne, comme cela se remarque en voyageant dans ce royaume. J'ajouterai ici seulement la considération requise pour la situation de la cuisine, partie principale de la maison, pour l'asseoir si bien que l'issue en soit petite, c'est-à-dire, que le bien ne s'y consomme pas trop vîte, ou plus qu'il n'est raisonnable ; mais qu'étant ménagé, comme on le doit, et avec une honnête frugalité, il puisse plutôt y en avoir de reste que de manque, au bout de l'année.

La cuisine donc, par cette raison, sera placée au premier étage de la maison, sur le plan et près de votre salle, d'où vous entrerez dans votre chambre : de cette manière ceux qui sont dans la cuisine, par l'approche de la salle et de la chambre où vous êtes souvent, s'en trouvent surveillés, et la paresse, les cris, les blasphêmes

et les larcins des serviteurs et servantes réprimés. La nuit même, quand les servantes, sous prétexte de laver leur vaisselle, faire leur lessive, leurs ménageries et autres choses ordinaires, demeurent bien tard dans la cuisine; en vous sentant près d'elles, elles n'auront pas le moyen de passer la nuit avec les serviteurs à l'aise et sans crainte, comme cela est facile et commun dans la cuisine basse, le maître et la maîtresse étant retirés dans leur chambre en haut, loin d'elles et laissées comme en pleine liberté.

Cet avis ne s'accorde pas avec celui de plusieurs, qui, plutôt conduits par l'habitude invétérée que par la raison, mettent la cuisine sur le plan de la basse-cour, en ne prenant pas garde que c'est la pire assiette de la maison, pour être contraire à la santé, la sûreté et l'économie. La cuisine basse ne peut être entièrement saine à cause de l'humidité dont elle abonde et de l'air qui lui manque : donc cette position se trouve la plus mal saine de la maison, et la cuisine étant d'elle-même assez baignée par la ménagerie continuelle, la raison voudroit, pour guérir ce mal, employer plutôt à cet effet le plus sec et le plus éventé, que le lieu le plus humide et le plus étouffé du logis. Elle n'est pas sûre non plus, le bas de ses fenêtres donnant un facile

accès au boudin diabolique (artifice de guerre ou d'abordage), et à d'autres maudites inventions, que notre misérable siècle a produites. Les passans ont aussi le moyen d'entre-ouïr et d'entre-voir ce qu'on y dit et ce qu'on y fait, ou il faudroit que les fenêtres répondissent sur la basse-cour, ou autrement, que le lieu les rehaussât de lui-même. En heurtant à la porte principale de la maison, elle est le plus souvent inconsidérément ouverte par ceux qui sont dans la cuisine basse, par paresse ou par l'incommodité d'aller en haut pour reconnoître si c'est ami ou ennemi : donc la maison est en danger; quant à l'épargne, elle ne peut être telle dans la cuisine basse que dans la haute, tant par les raisons déja dites, que parce qu'il n'est pas possible d'y avoir l'œil, ainsi qu'il le faut, sur les exactions qui se commettent par plusieurs petits voleurs, qui, sous l'ombre de pauvreté, ou quelqu'autre prétexte, tournent autour d'une bonne maison, y étant attirés par l'entrée facile de la cuisine basse, ce qu'ils n'entreprennent pas si hardiment, quand ils sont contraints de s'adresser à la cuisine haute, par la difficulté de l'accès.

Il ne suffit pas de dire que la cuisine basse est à préférer à la haute, à cause de son entrée et

de sa sortie faciles, de la commodité d'agir à souhait dans toutes les fonctions du ménage, et d'être près de l'eau, puisque l'on peut aussi bien se pourvoir de tout cela au premier étage qu'au rez-de-chaussée et sur le plan de la basse-cour; la montée y sera même aussi facile qu'on voudra par un escalier à repos, à vis ou autrement, ne manquant autre chose que la fontaine qui n'y pourra monter par la nature du lieu: quant au puits et à la citerne, vous en jouirez, comme il vous plaira, n'étant pas raisonnable (par ce seul défaut de la fontaine, qui toutefois ne sera pas trop éloignée, en coulant dans la basse-cour) de vous priver de ces commodités les plus importantes du ménage. En vain vous ferez labourer vos terres, et serrer curieusement les fruits dans les greniers, si de-là, transportés comme dans un sac percé, ils se dissipent dans le désordre, comme cela arrive plus souvent dans la cuisine basse que dans la haute. Ainsi ceux qui ne détruisent pas leurs vieilles cuisines basses plutôt que d'en édifier de nouvelles, sont dans l'erreur; la cuisine basse n'ayant autre chose pour elle, si ce n'est qu'on y trouve plus de fraîcheur en été, et que les vents y sont moins forts en hiver que dans la haute. Notre père de famille contre-pèsera ces deux avantages avec les autres,

pour prendre cette résolution, qu'en vivant à son aise, sans incommodité de froidure et de chaleur, selon son climat, il peut très-bien ménager, sans s'éloigner de ses gens, que le moins qu'il pourra, puisque sa présence est toujours nécessaire. Autrement ce seroit imiter les grands seigneurs qui, non-seulement se servent de cuisines basses, mais encore ont des logemens séparés pour leurs offices; comme leurs moyens ne sont pas communiqués à tous, on ne peut aussi les imiter.

Ce que dit messire Anne de Montmorency, connétable de France, est remarquable: c'est que le gentilhomme ayant atteint jusqu'à cinq cents livres de revenu, ne sait plus ce que c'est que de faire bonne chère, parce qu'en voulant trancher du grand, il mange dans la salle, à l'appétit de son cuisinier, au lieu qu'auparavant en prenant ses repas à la cuisine, il se faisoit servir à sa fantaisie. Pour compenser ces choses, notre ménager aura une anti-cuisine, qui lui servira de petite salle, où il mangera ordinairement, à travers de laquelle il faudra nécessairement passer en allant à la cuisine: par ce moyen, étant noblement servi pour sa nourriture, sans se mêler avec ses domestiques, il tiendra dans le devoir tous les siens, qui deviendront plus obéissans et

mieux circonspects par cette proximité, que s'ils étoient plus éloignés de sa présence.

Par la même raison, ceux qui ont le plus éloigné de leurs maisons les granges, étableries et logis du bétail, se sont le plus trompés, quoiqu'ils se soient principalement fondés sur ce qu'ils vouloient vivre de leur revenu à l'aise et sans bruit, sans avoir auprès d'eux l'embarras du ménage; mais l'expérience fait voir que cette ménagerie étant ainsi reculée, le seigneur est privé de la liberté de pouvoir avantageusement tenir son bien sous sa main, ou l'ayant, d'être contraint de laisser son bétail à l'abandon, et ses gens aussi: ce bétail, loin de sa présence, est mal servi, et il dépense moitié plus, qu'en faisant manger ses serviteurs dans sa cuisine: quand même il seroit résolu de donner toujours son domaine à ferme, cet éloignement lui ôte la faculté de contrôler son fermier, de se servir de lui en différentes occasions, et d'empêcher le dégât des bois, des fruits et autres choses, ce qui lui arrive à toute heure par son fermier, par ses enfans, ses serviteurs; et ce, avec d'autant plus de dommage qu'ils se trouvent plus éloignés de sa présence, et croyent être en pleine liberté. D'ailleurs le bien étant affermé ou non, cet éloignement rend la maison plus solitaire et moins fréquentée que ne

le veut la maison des champs, et elle doit être ornée de la ménagerie pour quelquefois dompter sa solitude naturelle. Par ces causes très-importantes, notre père de famille ayant à bâtir à neuf, sera averti de ne pas s'égarer en si beau chemin, mais de placer le logement de son fermier et de ses bêtes pas plus loin de sa maison, que d'après la mesure susdite, s'il n'y a point d'excuse légitime qui l'en détourne ; comme aussi de ramener plutôt près de lui ses vieilles étableries, que de dépenser de l'argent à les réparer.

L'eau et le bois suivent nécessairement le logis ; car comment peut-on vivre sans ces deux alimens ? Je n'en parle pas toutefois ici, en commençant, pour ne pas fatiguer le lecteur du récit de cette longue matière, me réservant pour le donner ailleurs, dans lequel on représentera soigneusement le moyen de se pourvoir de ces deux commodités.

CHAPITRE VI.

Du devoir du père de famille envers ses domestiques et ses voisins.

CES choses seroient vaines sans une bonne manière de gouverner, rien ne pouvant subsister dans ce monde sans police. C'est en quoi la Providence divine brille d'autant plus, qu'on voit l'ordre qu'elle a établi dans la nature, marcher continuellement son train sans interruption, ayant donné aux uns la faculté de commander, et aux autres, celle d'obéir. Par ce moyen chacun est retenu dans le devoir pour la conservation du genre humain.

Avant toutes choses, notre père de famille sera averti de s'étudier à se rendre digne de sa charge, afin que sachant bien commander ceux qu'il a sous lui, il en puisse tirer l'obéissance nécessaire (ce qui est l'abrégé du ménage), tâchant, pour y parvenir, de changer, ou du moins, d'adoucir l'humeur qu'il pourroit avoir contraire à un si louable exercice, en n'y étant pas né. Moyennant la faveur du ciel et cela, il viendra facilement à bout de ses desseins, quoique, pour

les mettre en exécution, il soit forcé de se servir

— Des hommes de nul prix,
Dont les corps sont de fer, et de plomb les esprits.

Imitant en cela le général d'armée, qui employe aux fortifications, des pionniers qui n'ont, comme les bœufs, d'autre mérite que dans leur force, sans esprit ni jugement. A ce sujet le poëte dit:

Que son vers chante l'heur du bien aisé rustique,
Dont l'honnête maison semble une république.

Ainsi je m'adresse au gentilhomme et à tout autre vertueux personnage capable de raison, qui, étant décidé à faire valoir le bien que Dieu lui a donné, soit par ses ancêtres, soit par ses honnêtes acquisitions, se résout à prendre de bon cœur la peine de le faire cultiver par des serviteurs, ou par des fermiers, pour lui donner sur cette matière des avis d'autant plus nécessaires, qu'il amplifiera lui-même, par son bon sens et ses expériences.

Il lui sera d'un grand secours d'être bien marié, et accompagné d'une épouse vertueuse et sage, pour faire leurs affaires communes dans une amitié parfaite et une bonne intelligence. Et s'il en a reçu une de Dieu semblable à celle que Salomon a décrite, il pourra se dire heureux,

et se vanter d'avoir rencontré un trésor, la femme étant un des ressorts les plus importans du ménage, dont la conduite est à préférer à toute autre science de la culture des champs; car l'homme se morfondra en vain à les faire cultiver avec tout l'art et la diligence possibles, si les fruits qui en proviennent, étant serrés dans les greniers, ne sont gouvernés par la femme avec une sage économie; au lieu que s'ils sont entre les mains d'une bonne et prudente ménagère, ils seront convenablement distribués avec une honorable libéralité et une épargne louable, de manière que les vieux se joindront aux nouveaux avec abondance pour votre profit commun et à votre louange. Aussi

On dit bien vrai qu'en chacune saison,
La femme fait ou défait la maison.

Par cette correspondance, la paix et la concorde régnant dans votre maison, vos enfans en seront bien mieux instruits, et seront plus humbles et plus obéissans, en vous voyant vivre vertueusement d'accord.

C'est même aussi ce qui vous fera aimer, honorer, craindre, obéir, de vos amis, voisins, vassaux, serviteurs; et sous ce rapport votre maison étant reconnue pour celle de Dieu, Dieu

y habitera ; en y mettant sa crainte, et en la comblant de toutes sortes de bénédictions, il vous fera prospérer dans ce monde, ainsi qu'il est promis dans l'écriture,

> Si à ton souverain tu rends obéissance,
> En la ville et aux champs tu auras abondance
> D'huile, de bled, de vin, de bétail à jamais.

Hésiode, Caton, Varron, Columelle et autres anciens auteurs champêtres, quoique payens, ne peuvent se lasser de nous recommander d'implorer l'assistance de Dieu dans toutes nos affaires, comme un article fondamental du ménage: ainsi puisque dans notre agriculture nous recherchons leurs leçons pour notre utilité, nous devons à plus forte raison profiter de leurs saints avertissemens, conformes à la piété et à la religion chrétienne. Nous apprendrons par-là à policer notre maison, spécialement à instruire nos enfans dans la crainte de Dieu, ainsi que nos serviteurs, afin qu'avec le respect qu'ils nous doivent, chacun remplisse sa charge, sans bruit, en vivant honnêtement et religieusement, et en se comportant sagement avec les voisins. Nous apprendrons pareillement à aimer les pauvres en exerçant la charité envers eux, en leur faisant part de nos biens, selon nos moyens et leurs

nécessités, dont nous nous informerons, sur-tout dans les tems de famine et de cherté; et de plus, à secourir soigneusement dans tous les tems les pauvres malades, nécessiteux et désolés, en vivres, en habits, en deniers, et en consolations, ayant à cœur,

> Que Dieu accroît et bénit la maison
> Qui a pitié du pauvre misérable.

Le père de famille aimera aussi ses vassaux, s'il en a, en les chérissant comme ses enfans; il les soulagera dans leurs besoins, de son crédit et de sa faveur; en les préservant même de foules et surcharges, d'exactions non dues et semblables violences, en cas de nécessité pour le passage des gens de guerre et autres rencontres, que les tems amènent diversement. Il leur fera rendre justice pleine par ses officiers, et s'informera souvent de leur conduite, ne devant jamais souffrir que sous l'ombre de la justice, ni pour autre occasion, sa réputation et son nom soient souillés en aucune manière. Il punira sévèrement le vice, afin que chassé de sa terre, Dieu seul y soit servi et honoré.

Il ajoutera à ces œuvres pies et charitables, celle de s'employer à pacifier les différens et les querelles qui pourroient s'élever entre ses vas-

saux et ses voisins, en les empêchant d'entrer en procès, et en les en faisant sortir, s'ils y sont, afin que la paix régnant au milieu d'eux, il participe lui-même au contentement et au repos qu'elle aura produit, imitant, par son entremise, plusieurs grands seigneurs et gentilhommes de ce royaume, qui, avec beaucoup d'honneur, ont cette partie essentielle en recommandation.

Il n'exigera rien de ses vassaux qui ne lui soit légitimement dû, ni ne leur laissera arriérer aucune chose, si petite qu'elle soit, qui lui revienne de ses fiefs ou rentes, tels que bled, vin, argent, chataignes, poules, chapon, cire, huile, épices, corvées, servitudes, hommages et autres droits et devoirs seigneuriaux ; il se fera rendre compte de tout exactement, sans en rien rabattre, ni ne laissera accumuler terme sur terme, à moins que la pauvreté de l'année ou quelqu'autre calamité publique ou particulière ne lui fournisse matière de faire l'aumône à quelqu'un de ses débiteurs ; dans ce cas, il rangeroit ce dernier au nombre des pauvres.

Il sera honnête envers tous, même envers ses parens, amis et voisins, en les flattant par toutes sortes d'amitiés et de bons offices ; il leur fera faire bonne chère quand ils le visiteront ; sera libéral avec eux, de bon visage, et courtois ;

ce qu'il fera toujours avec facilité, en le tirant de son ménage, car

Le débonnaire donne et prête,
Par raison ses affaires traite,

Et il reconnoîtra avec vérité,

Que bien heureuse est la maison
Qui d'amis reçoit à foison.

Il arrangera ses affaires de manière qu'il soit plutôt en état de prêter à ses voisins, que dans la nécessité de leur emprunter; et si par hasard il emprunte, que ce ne soit que peu de chose, afin qu'il puisse le rendre plutôt; en songeant que qui rend facilement, emprunte deux fois. Il réussira dans tout ceci, s'il voit toujours sous ses yeux trois récoltes de son bien, l'une dans sa bourse, l'autre dans ses greniers et caves, et l'autre dans la campagne; et s'il ajoute à son ménage quelque honnête négoce qui soit compatible avec la culture de ses terres, il fortifiera la récolte de ses fruits, d'où naîtront des moyens suffisans, pour exercer honnêtement tous les actes de charité, de libéralité, d'acquisitions, de réparations; en un mot, il se rendra par-là tel que Caton desire le père de famille, savoir, plus vendeur qu'acheteur.

Quoiqu'il soit louable de savoir seulement

bien cultiver la terre, pour tirer le produit ordinaire, notre père de famille surpassant le vulgaire, ne s'arrêtera pas en si beau chemin, mais il tâchera d'augmenter son revenu par de nouvelles fondations et réparations bien choisies, sans cependant s'abandonner au desir immodéré d'acquérir et réparer. Que ses affections soient toujours bridées par la raison, qu'il rejette toutes les autres inventions, quoique ingénieuses, dont plusieurs se servent, et qu'il s'en tienne à l'affection propre du bon ménager, qui est de conserver et évaluer son bien; ce qui ne pouvant se faire sans dépense, il se moquera de ceux qui abhorrent sans distinction toutes sortes d'améliorations, qui manifestent que leur jugement est attaqué d'avarice, retenant cette maxime: que celui qui n'aime pas les réparations, n'a que faire de terres.

On exige de tout bon ménager qu'il soit hasardeux à vendre, hâtif à planter, tardif à bâtir, néanmoins diligent pour construire, mais après avoir planté et non auparavant, à moins que la nécessité ne le presse, ou que quelque bonne occasion ne l'y invite.

Il n'entrera jamais en querelle, avec qui que ce soit, s'il est possible, par le péril de l'issue, semblable aux excès des guerres civiles, qui

causent

causent la ruine du vainqueur et du vaincu ; au contraire il sera humain et courtois envers tout le monde, jamais colère ni vindicatif, raisonnable en tout, d'accord facile, et de loyal compte dans ses affaires, payeur exact de ses dettes ; prompt à satisfaire le salaire de ses serviteurs et de ses manœuvres ; il sera vrai, continent, sobre, patient, prudent, pieux, économe, généreux, industrieux et diligent, qualités essentielles à l'homme qui desire vivre honnêtement dans ce monde, snr-tout au ménager ; les contraires étant ennemies formelles de notre profit et de notre bonheur ; Dieu maudissant le travail des vicieux et fainéans, et les hommes les ayant en exécration.

Ces vertus principales seront à notre père de famille des guides assurés pour parvenir à la vraie science de l'agriculture, avec lesquelles il augmentera noblement son bien, dont il retirera d'autant plus de profit et d'honneur, qu'il se gouvernera dans ses affaires avec plus de diligence et d'industrie ; et comme oracle de ses voisins, il en sera imité, en voyant son labeur prospérer, en rendant bonnes les mauvaises terres, et les bonnes, meilleures ; en tirant un revenu de rien (sans mettre en compte les bleds, vins et autres denrées communes) par des acqueducs,

des moulins, des prairies, des mines, des soies, des herbes, des racines pour divers usages, et d'autres choses perdues que l'homme de jugement met en évidence pour son profit particulier et pour l'utilité publique. En un mot, d'un désert et misérable lieu laissé en friche pendant plusieurs siècles (il s'en trouve beaucoup dans ce royaume à la honte de leurs possesseurs et de l'intérêt public), il fera une demeure très-agréable, très-riche et très-commode.

Que le père de famille soit orné de ces qualités, et savant dans tous les termes du ménage; il commandera hardiment ses gens, qui lui obéiront d'autant plus volontiers, qu'ils connoîtront par expérience que ses ordres sont raisonnables et profitables; et par la bonne opinion qu'ils auront conçue de sa suffisance, ils travailleront de bon cœur et sans murmure, ce qui n'arrive pas communément, quand les mercénaires sont sous la charge d'un chef qui n'entend pas ce qu'il veut faire, et s'en rapporte à autrui, car ils sont accoutumés à se mocquer de lui.

C'est un article principal du ménage de distinguer l'ouvrier d'avec l'ouvrage pour s'en servir convenablement; par ce moyen les ouvrages les plus fatigans seront donnés aux plus robustes de nos serviteurs; ceux, où l'adresse est plus

nécessaire que la force, aux plus intelligens; ceux qui tiennent le milieu de ces deux qualités, aux ouvriers qui ont de l'intelligence et de la force. Il est aussi bien efficace pour se faire servir, de savoir discerner les humeurs des mercénaires, pour d'après elles, commander les uns doucement, et les autres avec fermeté, en nommant toujours par le nom celui ou ceux auxquels on s'adresse; car si l'on commande confusément à toute la troupe de faire ceci ou cela, ils se regardent l'un et l'autre avant de mettre la main à l'œuvre, au détriment de l'ouvrage qui reste en arrière, ou se fait mal. Avec tout cela, sans activité pour leurs devoirs, il règne presque parmi tous les mercénaires une brutalité générale qui les rend sots, négligens, sans conscience, sans honte, sans amitié, ne prenant d'autre soin que de faire bonne chère, et d'observer le tems pour toucher leur argent. Par ces motifs, le père de famille est forcé de prendre l'habitude de se lever ordinairement de grand matin, en se montrant à ses domestiques à cette heure, et étant sur cet article, l'exemple de la diligence, chacun dès-lors se rangera à son travail, pour jouir de l'effet de cette maxime; que la matinée avance la journée; que le lever du matin enrichit; et que se lever tard appauvrit.

Pour exécuter tout ceci, il se couchera de bonne heure. Sur ce propos le sage ménager dit :

Si tu te couches tard, tard tu te leveras ;
Tard te mettras en œuvre, aussi tard disneras.

Celui qui ne pourra se résoudre à conduire lui-même ses domestiques et manœuvres, comme le capitaine ses soldats, ne se mêle donc point de ménage, car en croyant épargner sa peine, il tombe dans une honteuse confusion. Non-seulement cette grande sollicitude et vigilance sont nécessaires au ménage, mais encore dans toutes les actions du monde; les rois n'étant pas même exempts de s'employer en personne dans leurs affaires, qu'ils terminent d'autant mieux, que plus soigneusement ils les examinent et les comprennent. C'est ainsi que cette maxime se trouve utilement vérifiée au rétablissement de ce royaume, par la conduite vertueuse de notre roi Henri IV, heureusement régnant. Mais comme le capitaine a des lieutenans pour le seconder, notre père de famille, pour son soulagement aussi, se pourvoira de quelqu'un d'intelligent, homme de bien, de moyen âge, comme de trente à cinquante ans (un plus jeune ou un plus vieux, ne lui est pas propre, le sens manquant à l'un, à l'autre la force), sur lequel il se reposera quelquefois,

non pas entièremcnt, de toutes ses affaires, retenant pour lui la principale administration; mais il lui confiera les choses qu'il ne pourroit exécuter lui-même, sans trop de travail, se fera rendre souvent compte, et conférera tous les jours avec lui de ses travaux, pour que rien ne demeure en arrière faute de prévoyance; ainsi, conservant, sen autorité sur tous les siens, il parlera souvent avec ses mercénaires, plus familièrement toutefois aux journaliers qu'aux domestiques, louant ceux qui auront bien fait, et blâmant les autres. Il discernera les occasions de se réjouir avec eux, ou de se courroucer, afin de faire revenir à son profit l'un et l'autre; il mêlera la rigueur avec la douceur en les reprenant à propos, et non pas continuellement, ayant autant de raison à appréhender de paroître triste devant eux, qu'à les accoutumer à ne pas le craindre. Il sera difficile à contenter, ne trouvant pas tout bon, tout bien fait dans son service; mais il y remarquera quelque chose à redire, prenant par là occasion de les exhorter à mieux faire, afin qu'ils en soient plus obéissans, et se défiant de leur capacité, moins glorieux, et qu'ils tâchent de se rendre meil'eurs serviteurs. Il ne se mettra jamais plus en colère, que de renvoyer et donner congé à quelqu'un de ses serviteurs,

pour désobéissance, ou quelqu'autre légère occasion, même à ceux qui sont les plus altiers, à cause des tems plus nécessaires où l'on trouve difficilement des gens pour faire les travaux. Il prendra garde aussi, autant qu'il pourra, de les injurier et menacer, et d'en venir jamais jusqu'aux coups, sur-tout avec ses grands serviteurs, qu'il congédiera après les avoir payés, plutôt que de les faire travailler pour lui; mais aux petits, il ne laissera rien passer de travers, en les châtiant, suivant leurs fautes, pour leur faire entendre par force, ce que la raison ne peut leur persuader. On reconnoît deux différens tems dans l'année, où il est nécessaire de flatter les serviteurs, pour abattre leur humeur perverse, ce qui excède alors au détriment des affaires; c'est en entrant au service, et quand la récolte des bleds approche. Dans le premier, peu de chose les fait dédire par le changement d'habitation et par la nouvelle habitude; et qu'à la moindre occasion qui se présente, ils se retirent impudemment, avec, ou sans congé, et que cela arrive sans aucune perte pour eux, malgré le peu de tems qu'ils vous ont servi: dans le second, à cause de la débauche générale de toutes sortes de pauvres gens employés dans les moissons, où avec la bonne chère, par

la nature de l'ouvrage, quelquefois les gages de journées sont grands, ce qui les fait repentir de vous avoir servi, et de s'être loués à un prix qu'ils croyent petit, et ils recherchent l'occasion de vous quitter, ce qu'ils feroient volontiers, s'ils ne craignoient pas de perdre ce que vous leur devez de leurs salaires. Vous les retiendrez donc dans le devoir avec des paroles douces, à votre avantage, en les corrigeant de ces folles fantaisies, et par-là, vous leur ferez passer ces pas glissans.

Le ménager ordonnera tous les soirs les travaux du lendemain, pour que chacun sache à quel endroit, et de quelle manière il doit être employé à la prochaine journée, et que dès le point du jour il se rende à l'ouvrage qui lui aura été commandé. Il conférera souvent avec ses serviteurs de ce qui est nécessaire à ses affaires, soit pour la culture ordinaire du fond, soit pour quelque nouvelle réparation; en faisant semblant d'adopter leurs avis alors qu'ils sont conformes à son intention. Par cette ruse ils travailleront de meilleure volonté, s'imaginant que cela est de leur invention. C'est aussi un article de prévoyance que de se résoudre le samedi au soir, pour savoir ce qu'on aura à faire la semaine suivante, même pour les nouvelles réparations;

parce que le dimanche on se pourvoit d'ouvriers et d'autres choses nécessaires, ce jour-là donnant plus de moyen de communiquer avec le personnes, qu'aucun autre jour de la semaine.

Le père de famille exhortera ses domestiques, selon la portée de leur esprit, à suivre la vertu et à fuir le vice, afin que leurs mœurs étant bien formées, ils vivent honnêtement, sans faire de tort à personne ; il leur défendra les blasphêmes, les débauches, les larcins et autres vices, ne voulant point qu'ils pullulent dans sa maison, pour qu'elle reste toujours maison d'honneur. Il leur représentera aussi combien la diligence est profitable dans toutes les actions, spécialement dans le ménage, ce qui a fait la fortune de plusieurs maisons pauvres ; et au contraire, un nombre infini de familles riches se sont trouvées ruinées par la négligence : c'est pourquoi en toutes sortes d'affaires, la paresse coûte plus de travail que la diligence, les fainéans y étant trompés par les travaux rustiques.

Il leur rapportera à ce sujet les beaux discours des sages, même de Salomon, que la main du diligent l'enrichit ; qu'il ne sera point confus en tems de nécessité, ayant amassé des

biens suffisamment pour lui et pour autrui; que tout son bien est comme une forte cité; que l'homme habile dans son travail sera au service des rois; que celui qui labourera sa terre, sera rassasié. Au contraire, que le paresseux ne voulant pas travailler à cause de l'hiver, mendiera en été; que celui qui craint toutes sortes de dangers, pour prendre excuse de rester dans le lit, se figure des lions dans son chemin; que celui qui aime mieux dormir, que de veiller, se croiser les bras, plutôt que de les étendre au travail, qui est lâche à l'ouvrage et sans cœur; qui, par orgueil, prend des excuses, et a honte quand il faut travailler, est moqué, comparé au fumier, à la pierre souillée d'ordures, et exposé à l'ignominie, lorsqu'on voit ses champs et ses vignes couverts d'orties et d'épines, leurs cloisons démolies, la pauvreté et la famine viennent le saisir, il ne lui reste autre chose que de vains souhaits, folle espérance, avec une sotte présomption de lui-même, s'estimant plus sage que plusieurs de ses voisins. Salomon renvoye ces paresseux aux fourmis pour devenir diligens, afin qu'ils apprennent à travailler l'été pour l'hiver.

Ce que tu peux maintenant, ne diffère
Au lendemain, comme le paresseux :

Et garde bien que tu ne sois de ceux
Qui par autrui font ce qu'ils pourroient faire.

Car comme dit Hésiode:

Qui son labeur va délaiant,
Son profit aussi va fuyant.

Cicéron dit, qu'en ne faisant rien, l'on apprend à mal faire. Les anciens ajoutoient à ces salutaires avis, que la diligence est la mandragore, que le sot vulgaire estime être entre les mains de ceux qui font bien leurs affaires; que ce sont aussi les charmes dont se sert le bon cultivateur ponr faire produire abondamment ses terres; que c'est la paresse du fainéant qui donne un lustre à la diligence de son voisin, homme inquiet, et qui met en évidence les limites de son héritage, à la honte et confusion du paresseux, qui par des remises et des longueurs, ne trouve jamais le loisir de mettre la main à l'œuvre, ce qui lui fait arriver l'effet de ces menaces,

Qui le tems par trop attendra,
A la fin le tems lui faudra.

Parce qu'à la longue, les bonnes saisons étant écoulées, il se ruinera et se rendra lui et les siens

totalement misérables, en dissipant son héritage pour vivre (si chèrement assemblé par ses prédécesseurs) et en le mangeant pièce par pièce, l'un après l'autre.

Voilà les discours ordinaires du sage et prudent père de ſamille à ses gens, dont lui-même il prendra l'instruction, pour être le premier à suivre la vertueuse diligence; que jamais de sa bouche il ne sorte aucune parole blasphématoire, impure, sotte, ni médisante, afin d'être le miroir de toute modestie. Et à l'exemple de Caton, imitant Manius Curius, il réformera sa maison, en ordonnant de nouveau les choses mal ſaites, chassant tous les vagabons, bouſſons, et autres gens de rien, pour que ceux qui sont inutiles, et de mauvaise vie, n'y mangent point le pain. Il apprendra aussi à mesurer le tems, une des sciences principales pour la conduite des affaires du monde, pour expédier ses ouvrages par rang et saison, ce qui préviendra et évitera la confusion, qui est la ruine de tout négoce.

Il ſera bien nourrir ses domestiques et ses manœuvres, selon leur état, et continuera ainsi régulièrement: quand il se ſera dans la maison quelqu'extraordinaire honnête, il les ſera participer à la bonne chère; il pourvoira à ce que

leurs vivres, quoique grossiers, soient bons, francs, et distribués en bon ordre, pour qu'aucune partie ne se dissipe. Il laissera ses gens prendre leur repas, à repos, et ne les détournera que le moins qu'il pourra, à moins que ce soit pour quelqu'affaire d'importance. Il ne prendra pas la coutume de les regarder manger, comme s'il vouloit compter leurs morceaux, de même qu'il les laissera dans la cuisine à ces heures, pour se délasser de leurs travaux, se chauffer et se réjouir ensemble; et afin qu'il n'y ait point d'excès dans cette liberté, le père de famille les tiendra dans le devoir et la sujétion, les empêchant de crier et de folâtrer dans son anti-cuisine, où il sera souvent, sur-tout à l'henre du repas, y faisant son ordinaire: et de-là il aura soin de les faire retourner à leur besogne après leur dîner. Ils mangeront devant le jour, au tems des plus longues nuits, pendant quatre mois continuels, qui sont depuis la mi-octobre jusqu'à la mi-février, afin que dès l'aube du jour, chacun se range à son ouvrage, la matinée étant l'avancement de tout travail; par ce moyen, gagnant autant de tems, on s'épargnera la peine de leur porter des vivres dehors, et leurs travaux continuëront, au lieu de revenir dîner à la maison. Après leur souper, ceux qui auront

la charge des bêtes iront les panser, et le père de famille, en se promenant, descendra trés-souvent aux étables, pour y veiller, y ayant l'œil afin que le bétail soit traité comme il faut, et qu'il reçoive son ordinaire, par le profit qui en revient; suivant le proverbe, que l'œil du maître engraisse le cheval. Tous, jusqu'aux plus petits, employeront la veillée des longues nuits, à faire des paniers, des corbeilles, des mannes, des vans et autres meubles semblables du ménage, selon le pays et les matières qu'on a, dont il se pourvoira en ces tems et heures pour le reste de l'année, étant honteux pour un ménager de débourser de l'argent pour l'achat de ces meubles, et d'employer le tems à en faire hors de ladite saison, suivant cette maxime, qu'il ne faut jamais faire de jour ce qu'on peut faire de nuit, ni dans un beau tems, ce qui peut se faire en mauvais. Les anciens ont ajouté à cette défense cet avis, que celui qui travaille a la maison en tems clair et serein, plutôt qu'aux champs, n'entend rien au ménage.

Ayant donc ses gens occupés dans les jours pluvieux, neigeux et autres mauvais tems, le père de famille aura soin de leur faire faire une grande provision de toutes sortes d'outils et instrumens de labourage; et afin d'en être pourvu

suffissamment, il en aura moitié plus qu'il ne faut, tels que socs, charrues, houes, bêches, pelles, haches, et autres meubles des champs, pour en avoir de rechange, en envoyant au maréchal forger les outils de fer, et en apprêtant à la maison ceux de bois, de sorte que le tout appareillé comme il faut (et en tems presque perdu, parce qu'on ne peut travailler à la terre, en quoi il y a de l'épargne), il se trouve prêt au besoin, sans être contraint de les refaire, quand il s'en rompt sur la besogne, ni d'en emprunter; par cette réserve, il s'évite outre la honte et le danger d'être refusé, la perte du tems de les aller chercher et rendre. Ces meubles et ces outils seront soigneusement conservés dans un cabinet destiné pour cela, où on ira les prendre au besoin, et où on les remettra après le service. Mais ce sera distinctement, selon leurs espèces, manières et usages, en séparant les grands d'avec les petits, ceux de fer d'un côté, et ceux de bois de l'autre; par cet ordre, il s'épargne la perte et l'égarement, ce qui cause toujours un grand embarras, la peine de les chercher étant estimée demi-perte. Dans le mauvais tems le ménager fera aussi nettoyer ses étables et travailler à d'autres œuvres pareilles, qui ne doivent pas être faites dans le beau tems, gardant à

dessein de telles besognes pour y employer les gens ; comme après les pluies, de faire couper les buissons des prairies sèches, les épierrer, charrier les matériaux pour bâtir, en attendant la vraie disposition de la terre pour la continuation de son labourage.

Il payera bien et gaiement ses serviteurs, afin que de même, il soit servi par eux, soit en argent, soit en habits, et autres choses convenues pour leur salaire ; tout cela leur sera donné au terme arrêté, sans en rabattre, ni délai. Il ne leur avancera rien non plus, que par nécessité de maladie, ou autre cause légitime, de peur d'y perdre, à cause du naturel sauvage et pervers des mercénaires (ou de la plupart), qui, pleins d'insconstance et sans honneur, se sentant payés, quitteroient votre service à la moindre occasion de mécontentement, ce qui les arrête le plus souvent malgré eux, de peur de perdre leurs gages ; la meilleure coutume étant de ne les payer qu'après le service et non avant, par-là il les tiendra bridés ; autrement il s'en trouvera peu qui s'enfonceront bien avant dans vos affaires : en cas de maladie ou de blessure, il fera charitablement secourir ses serviteurs par des remèdes et un bon traitement, les faisant retirer à part dans une chambre à ce destinée.

Il y a de la cruauté de les renvoyer alors, ou de ne les pas assister, sur-tout s'ils sont pauvres, à qui on doit des secours sans autre obligation.

Comme c'est une grande peine que d'être toujours après les mercénaires pour les faire travailler; afin d'être soulagé quelquefois, le moyen est de ne point se charger par trop de serviteurs loués à l'année, mais justement de ce qu'il faut pour l'ordinaire culture du domaine; il convient plutôt d'en avoir moins que plus, parce qu'avec de l'argent on trouve des gens à la journée pour avancer les affaires, et les serviteurs ne se voyant pas en trop grand nombre, en travailleront mieux, ou ils n'attendront que bien peu du travail d'autrui, ce qui épargne aussi la confusion et la dépense excessive qui provient d'une trop grande multitude. D'ailleurs, les charges de vos serviteurs ordinaires, sont presque comme des tâches, ils savent ce qu'ils ont à faire pour toute l'année; il faudroit qu'ils fussent en tout déloyaux et déhontés, s'ils n'y travailloient pas passablement, et en vous promenant, vous aurez facilement l'œil sur eux, en les sollicitant à leur devoir par votre présence et des remontrances à propos. Vous réservant au bout de l'année à récompenser et

châtier

châtier ceux qui auront bien ou mal servi, donnant à ceux-ci quelque chose outre leur salaire, bannissant ceux-là de votre maison, pour n'y plus revenir.

Quant aux fondations et réparations nouvelles et extraordinaires, il convient aussi d'y travailler extraordinairement, en tenant un autre ordre qu'à la simple culture de la terre, savoir, de choisir les longs jours et beaux tems, et de faire pour lors terminer votre ouvrage avec un bon nombre d'hommes loués à la journée; car puisque les fondations et nouvelles réparations (excepté de planter, et de quelques autres qui ont leur saison particulière) ne sont pas restreintes à certain terme, ce seroit une très-mauvaise économie que de préférer les petits jours aux grands, le mauvais tems au beau, et dépenser par-là volontairement un tiers davantage. Comme il résulte par l'inégalité des jours des mois de novembre et décembre, à ceux d'avril et de mai, et par la différence de l'automne et de l'hiver, au printems et à l'été.

Notre ménager discernera la qualité de ses ouvrages pour les mettre à exécution, chacun selon son rang. Les nécessaires, les premiers; ensuite les utiles; après les agréables. Une ruine par le feu, une ravine d'eau, et d'autres incon-

véniens qui quelquefois surviennent, contraignent d'en réparer les pertes en quelque tems que ce soit. On doit de même, avec la plus grande diligence, mettre la main à la construction, ou au redressement d'un moulin, d'un canal de prairie, et à de semblables pièces de remarque, dont le retardement, compté même par heure, est préjudiciable, par l'importance de leurs revenus. Cette remarque suit de près le tems de planter les vignes et les arbres, parce que en les apprêtant de bonne heure, ils rapporteront d'autant plutôt du bien, qu'on les y aura préparés. Quant à ce qui concerne les choses de seul agrément, elles seront dressées les dernières; et le père de famille en attendant, ne sera pas sans joie, en voyant ses revenus s'accroître par sa diligence employée aux ouvrages susdits, le plaisir suivant toujours le profit.

La distinction des saisons est aussi très-nécessaire dans ces choses, afin de ne les entreprendre que dans une moyenne année de fertilité, pour qu'elles ne soient pas d'un trop grand coût; car dans le tems où les vivres sont à un prix excessif, le bon ménager doit s'abstenir de réparer et d'entreprendre rien de nouveau; il doit s'occuper de vendre ses denrées et d'en serrer les deniers, pour les employer en réparations,

la saison revenue meilleure, ou bien il y seroit contraint par la nécessité, ou bien encore il entreprendroit charitablement quelqu'ouvrage pour donner à vivre aux pauvres, en tems de famine et de cherté. Mais, lorsque les fruits de la terre sont à bas prix (ce qui arrive quelquefois, n'étant d'aucune vente), c'est alors la vrai saison de les dépenser en réparations, et pourvu qu'elles soient raisonnablement inventées, il ne pourra pas mieux débiter son revenu; il ordonnera aussi ses réparations, de manière qu'elles soient distribuées sur plusieurs points, et que la dépense nécessaire en soit faite d'autant plus gaiement, qu'il espère plus d'utilité de leur fin. Ces sortes d'ouvrages sont comme un fossé qui entourant le champ, l'épuise des eaux nuisibles; les fossés souterreins, appellés pied de géline, faits pour dessécher les terres marécageuses, où des pierres sont enterrées, qui servent à se débarrasser des eaux et des pierres tout ensemble; de planter la saussaye près de la rivière, qui sert à donner du bois, et garantit la terre voisine de l'eau; de bâtir la muraille du clos; de fermer le jardinage et vignoble; de réparer la forteresse et la maison; d'édifier le colombier; d'avoir des pigeons, et de le pourvoir de bons fumiers; de dresser la mûreraie, de recouvrer

la soie; de s'approvisionner de bois pour le chauffage, et de faire des cercles pour les tonneaux, de dresser la garenne, la peupler de lapins, et faire du fagotage pour le feu, ainsi des autres.

D'après ces observations, en pressant vos ouvriers par votre présence, vous trouverez dans vos ouvrages ce que chacun espère à cet égard, pourvu qu'ils soient entrepris avec prudence, comme il a été dit, sans vous adonner à de vaines inventions de peu de profit, au cas que vous ne veuillez pas vous en tenir aux nécessaires. Ainsi vous ne devez espérer toutes ces choses que par votre présence, à moins que vous n'ayez un homme sur lequel vous puissiez vous reposer en pareil cas. Espérez encore moins que les serviteurs loués à l'année vous satisfassent en cette occasion, parce que la majeure partie des mercénaires est sans loyauté, ils ne servent qu'à l'œil, spécialement ceux-ci; il faut les tenir de près, tant à cause de l'ennuyeuse peine que la longueur de l'ouvrage vous donneroit, que, vu leur petit nombre, vous ne pouvez avec eux seuls avoir fini assez tôt (on ne peut ni on ne doit en louer suffisamment pour hâter la besogne par les raisons dites), et encore parce que les domestiques ne travaillent jamais aussi vigoureusement dans les nouvelles réparations que les journaliers,

d'autant plus que gâtés par votre bon traitement, sans s'informer d'où vient le bien, ils vivent sans penser à rien, comme des enfans sans souci, et croyent vous servir à trop bon marché, quand ils comptent leurs journées moindres que celles des journaliers; c'est pourquoi ils se rendent négligens pour vos affaires. Ils ne veulent point considérer que leur condition est beaucoup meilleure que celle des pauvres journaliers qui ne touchent d'autre argent que par les journées de travail qu'ils font dans le beau tems, et n'ont que trop de loisir pour le dépenser sans rien faire par la suite, à cause de l'injure des saisons, au lieu que les premiers épargnant et mettant en bourse à la fois leurs gages de toute l'année, sans perte d'un seul jour, ils gagnent autant les jours pluvieux que les secs.

Ainsi donc, il y a plus d'avantage à se servir d'hommes loués à la journée pour les réparations extraordinaires, que de ceux qui le sont à l'année: quand les journaliers entrent à votre service, comme ils sont mal nourris dans leurs pauvres maisons, ils travaillent très-bien en commençant, ce qui se reconnoît le plus évidemment le lundi, qu'aucun autre jour de la semaine, en ce qu'ils sortent nouvellement de leur ordinaire; mais aussi cette première

ardeur s'évente bientôt après, quaud ils se sentent avoir gagné une pièce d'argent à votre service ; remplis de bonne chère, ils se rallentissent petit à petit, et finalement ils deviennent insupportables par leur lâcheté ; ensuite poussés par l'humeur perverse des domestiques, ils se fâchent même de la longueur de l'ouvrage, et quoiqu'ils gagnent toujours, ils se plaignent que la fin en soit si longue à venir, ne se souciant plus de leur devoir, ni de vous contenter.

Ne vous imaginez pas non plus qu'ils vous portent tant d'amitié et de respect, que cela suffise pour vous préférer à un autre, eu égard à leurs services, comme ils devroient le faire (si quelqu'obligation particulière ne les y contraint) ; au contraire, extrêmement avares, ils ne vous serviront pas, s'ils trouvent à gagner un denier de plus ailleurs que chez vous. C'est encore une chose éprouvée, que si vous traitez ces mêmes gens aussi bien dans le mauvais tems que dans le bon, ils ne viendront chez vous que lorsque le tems sera à la pluie, et jamais quand la matinée sera claire et sereine. D'après ces observations, et d'autres légères ou vicieuses, ils ne reviendront pas chez vous (suivant l'expérience) le lundi, s'ils ont été entièrement payés le samedi précédent, au moins il y en a peu

d'exceptés ; ce qui a fait inventer ce trait d'économie, de les tenir engagés par quelque peu d'argent, dont expressément vous leur resterez débiteur ; et afin de le recouvrer plus aisément, ils reviendront comme vous le desirez. Par - là vous concluerez avec le proverbe, que

Celui qui paye le premier
Se trouve servi le dernier.

Je ne doute pourtant pas qu'il ne se trouve quelques-uns de ces pauvres gens qui ne soient de bonne conscience, qui d'après votre intégrité, ne se laissent mener comme vous voudrez; mais le nombre en est si petit, que par leur seul service, vous ne pourriez beaucoup avancer. A ceux-là néanmoins, vous donnerez plus à gagner qu'aux autres, selon vos affaires. Mais s'il est question d'une grande et importante besogne, eux et plusieurs autres, mieux choisis, seront employés pour (comme il a été dit) tâcher de finir vos entreprises avec grande diligence dans le beau tems, en congédiant sur l'ouvrage même, ceux qui par un mauvais choix, se trouveront ou lâches ou trop ignorans, sans souffrir qu'aucun mange inutilement votre pain, alors les autres profiteront de ce châtiment. Finalement, vous contenterez tous vos mercénaires

et manœuvres, en faisant leur payement, sans leur rien retenir. Il est écrit à ce sujet : *Tu ne frauderas point le loyer du pauvre mercénaire, afin qu'il ne crie contre toi au seigneur, et qu'il y ait péché en toi.* Le discours du payen s'accorde à cet oracle,

Tu payeras promptement le salaire,
Qu'auras promis au pauvre mercénaire.

Et vous lcs renverrez ainsi dans leurs pauvres familles jusqu'à une autre fois, que les rappellans, vous les trouverez souples et disposés à revenir, ayant goûté la douceur de votre table et de votre bourse.

Ayant suffisamment discouru des imperfections des gens de service, domestiques et manœuvres, il est nécessaire aussi de parler des défauts des maîtres envers eux, afin que nous soyons instruits du moyen équitable que nous avons à tenir en cet article important, pour être bien servi dans notre ménage.

Le pouvoir absolu de vie et de mort que les maîtres avoient sur leurs serfs dans le tems passé, étoit si injuste, que les maîtres étoient regardés comme des tyrans insupportables, par toutes sortes de cruautés qu'ils exerçoient sur eux. Ces pauvres gens étoient battus et mas-

sacrés, non-seulement par haine, dédain, ou autre mauvaise humeur; mais encore on les exposoit aux lions, aux ours et aux autres bêtes furieuses, le plus souvent par passe-tems, et quelquefois ils étoient contraints de s'entretuer eux-mêmes. Les plus humains se contentoient seulement du travail de ces misérables, qui toutefois étoient gouvernés comme des bêtes. Attachés tout le jour au joug, enchaînés après le travail, et contraints de travailler à force de coups, la nuit on les renfermoit dans des prisons ou des cachots. Mal nourris, vendus, achetés, échangés dans les foires et marchés, on en faisoit un trafic comme des haras, ainsi qu'on fait des poulains pour en avoir de leur race. De cette barbare inhumanité, il est sorti ce proverbe antique, *autant de serfs, autant d'ennemis*. Tous les vieux auteurs rustiques enseignent le gouvernement des serfs, selon l'usage de leur tems, pour en tirer profit, avec autant de douceur que le naturel de la chose le demandoit, en quoi toutefois une trop grande rigueur est reconnue : mais on peut remarquer la trop grande sévérité et l'avarice cruelle de Caton, qu'on place au-dessus de tous les hommes raisonnables, qui lorsque ses serfs et esclaves étoient devenus presqu'inutiles par la vieillesse,

il les chassoit de sa maison, en les vendant à bas prix, de crainte de perdre quelque peu d'argent, tel que l'on fait des vieux chevaux et mulets, sans vouloir leur permettre d'achever leur misérable carrière, là où ils avoient sacrifié leur jeunesse, en s'épuisant à travailler pour son service.

Par ce traitement inique, les esclaves supportant impatiemment le joug de la servitude, sans reconnoître que Dieu les y avoit assujettis, étoient dans une sollicitude continuelle pour trouver les moyens de leur délivrance, qui quelquefois s'offroient, suivant leur desir, à la honte et à la ruine de leurs maîtres, qui recevoient avec violence par différens événemens, la punition de leurs cruautés; ainsi se roidissant les uns et les autres, à la rigueur : tout respect d'honneur mis en arrière, il n'étoit question que de la force et de la contrainte.

Quoique cette rigoureuse loi n'ait plus lieu dans cette terre de franchise, n'y ayant plus ni serf ni esclave, il reste cependant à plusieurs maîtres une manière trop sévère de commander, qui approche de la brutalité; car outre un dédain continuel qu'ils ont, en ne trouvant aucun service bien fait, ils ne montrent jamais leur bon visage à leurs serviteurs ; et suivant

qu'ils sont poussés d'avarice, sans avoir égard à leurs promesses, ils ne payent leurs mercénaires que le plus tard qu'ils peuvent, jamais comme ils doivent, et quelquefois ils tâchent de les contenter par des bastonnades, au lieu d'argent, ou par quelqu'autre invention, pour leur faire perdre leurs salaires, sans avoir égard à ces défenses sacrées : *Ne sois point dans ta maison comme un lion, molestant tes serviteurs dans tes fantaisies, et oppressant tes sujets.* C'est en quoi ces maîtres se trompent, contrariant directement les devoirs de la charité, de l'honnêteté, de la société; car puisque devant Dieu, il n'y a exception de personne, tous étant enfans d'un même père, ce n'est pas les traiter en frères que d'user de ces violences. Ainsi s'il étoit non-seulement défendu à l'ancien peuple de Dieu de se servir de ses esclaves avec trop de sévérité, mais encore commandé d'affranchir celui qui auroit bien servi; à plus forte raison, à présent, que les serviteurs sont de franche et libre condition, et par cette raison volontaires, quoique mercénaires, toute rigueur sévère et excessive devroit être bannie de l'entendement du ménager, comme une chose contraire au bon service, vu que la véritable obéissance ne procède que de l'amitié.

Que le mercénaire promette de vous servir moyennant un salaire convenu ; le salaire manquant, il refusera avec raison le service; alors il n'a pas tort de le faire; car outre que c'est une grande folie que de croire s'enrichir par ces moyens honteux et avec des gens de cette étoffe; ce n'est pas le fait d'un homme sage de prétendre faire faire ses affaires pour rien. On se moque avec justice de ceux qui volontairement ne font pas droit à chacun, sur-tout à ceux dont on aura tiré avantageusement les sueurs et la peine, et on n'aura pas lieu d'être étonné de voir leurs affaires aller de travers, par la perte du tems, les vols fréquens de denrées et d'autres objets que les serviteurs mal payés font à la ruine de la maison.

Ainsi la longueur du tems, le changement de la servitude en liberté, n'ont pu éteindre entièrement l'ancienne rébellion et désobéissance des gens de service, qu'il n'en reste beaucoup aujourd'hui à nos mercénaires, qui ne veulent point reconnoître la grace que Dieu leur a faite d'être nés libres, et que la pauvreté ne doit pas leur ôter la franchise, seul bien qu'ils ont de commun avec les plus riches. Nul n'entre à notre service qu'avec humilité et de bonnes paroles d'obéissance et de diligence. Mais peu de tems

après, ils tiennent peu compte de leurs promesses, et se ressouviennent moins de leurs conventions, que de faire bonne chère, et du terme pour toucher leur argent. Enfin, par leur paresse, ils se rendroient destructeurs et déserteurs de la maison, sans une pressante sollicitation, dont on est contraint d'user envers eux avec beaucoup de souci et de peine. Et les armes civiles (où plusieurs de ce calibre ont été employés) les ont rendus d'autant plus insolens et arrogans, qu'ils ont eu plus de loisir de prendre l'habitude de tous les vices, désordres, par la longueur des guerres, se souciant peu de leur honneur, au préjudice du public, de l'agriculture même, au très-saint exercice de laquelle, nulles personnes que pures ne devroient être employées, à l'imitation de nos premiers pères. La terre alors se réjouiroit à nous prodiguer ses biens en abondance, quand elle se verroit cultivée par des personnes innocentes et diligentes; mais puisque la nécessité contraint de nous servir de ces sortes de gens, nous choisirons les moins vicieux pour nos affaires; et buvant ce calice, nous dirons avec le vulgaire,

Qu'avec putains et larrons
Convient faire nos moissons.

Il est humain et très-facile à un homme dé-

bonnaire, de ne point se mettre en courroux, de bien payer, de traiter doucement, et de faire bon visage à ses serviteurs ; mais il faut employer à propos ces qualités, sans quoi elles deviennent très-préjudiciables à son service, par le mauvais naturel de ses gens. Le père de famille est contraint de mêler beaucoup de rigueur à la douceur dans ses commandemens, en feignant quelquefois, pour le bien de ses affaires, d'être en colère contre ses serviteurs ; c'est un bon moyen pour les retenir dans le devoir, pourvu qu'ils n'ayent pas occasion de se plaindre du payement. Comme la trop grande bonté d'une personne passe pour fadaise, de même les mercénaires se moquent des commandemens qui, par trop de douceur ressemblent aux prières ; on a reconnu par expérience que ceux qui supportent moins les fautes, viennent mieux à bout de leurs serviteurs et manœuvres, et que le bas peuple obéit mieux par force que par douceur ; ce qui a fait dire à plusieurs,

Oignez vilain, il vous poindra :
Poignez vilain, il vous oindra.

Tant la nature de l'ignorance est contraire à la vertu ; d'où il arrive souvent que les paysans sont mieux servis dans leurs labourages que

d'honorables ménagers, les mercénaires aimant toujours mieux les paysans leurs semblables, que tout autre, quoique mal nourris et mal entretenus; mais c'est de l'ordinaire de leurs maîtres et à leur table qu'ils vivent.

Pour se bien faire servir, il faut avoir une intelligence particulière, dans cette partie du ménage, ce que je considère comme le plus désagréable de la vie honnête. Sans cette difficulté, la culture des champs seroit la chose la plus agréable du monde, et pour ainsi dire, cette vie approcheroit de celle des anges, si on pouvoit rencontrer des gens propres à cela, et affectionnés comme ils devroient l'être.

Voilà pourquoi le bon et fidèle serviteur est si louable : en effet, celui qui en possède de tels, doit les aimer, par les avantages qu'il tire de leur service loyal; mais aussi qu'il fasse bien attention à la parole de Salomon : *Qui mignarde son serviteur dans sa jeunesse, le traitera à la fin comme son fils;* et il ajoute que c'est non-seulement une chose dangereuse, mais encore monstrueuse, que la présomption du serviteur et de la chambrière; disant en propres termes, *que la terre se trouble, quand le serviteur règne, et quand la servante hérite à la maîtresse.* Ces avertissemens nous serviront pour que nous ne

gâtions pas nos serviteurs par trop de douceur, et pour ne les flatter qu'à propos ; car ces gens ne sont guères susceptibles de raison ; il leur semble qu'en se familiarisant avec eux, et en leur montrant continuellement bon visage, ils méritent encore plus ; de sorte qu'à la longue, ils se rendent insolents et abusent de votre bonté, jusqu'à croire même, par mépris, que vous ne pouvez vous passer d'eux.

Vous vous servirez des bons serviteurs, autant que cette bonne humeur leur durera, et non davantage, leur donnant leur congé, quand ils manqueront à leur devoir par orgueil, ou que vous ne les aurez pu mettre à la raison ; supportant cependant charitablement toutes les imperfections qui accompagnent communément toutes sortes d'hommes. S'ils demeurent long-tems à votre service en faisant bien, vous leur ferez sentir votre libéralité par vos faveurs, en fermes, en mariages, en prêt d'argent, de denrées et autres négoces, en dons d'habits et autrement. Ainsi, en vous acquittant de votre devoir, avec l'honneur qui vous sera accordé d'être estimé équitable, vous donnerez l'exemple à d'autres de s'affectionner à votre service ; et en outre ceux qui seront ainsi récompensés pour leur bon service, avouant vous devoir leur avancement, par obligation,

obligation, demeureront vos serviteurs toute leur vie.

D'après ce qui est dit ci-dessus, vous connoîtrez le tems que vous devez vous servir des mêmes valets, savoir, aussi long-tems qu'ils se maintiendront dans leur devoir. Vous changerez le plus rarement que vous pourrez de laboureurs, pour le profit de vos terres à grains; car de même qu'aux enfans, le changement de nourrices est toujours préjudiciable. Le vieux laboureur étant à estimer, qui, par l'habitude s'est rendu savant dans la portée de vos terres, pour les cultiver et les semer, comme il convient. Il est dit, au contraire, du jeune laboureur, en patois du Languedoc,

Que Bouvié sans barbe
Fai aire sans garbe.

Vous ne serez pas si scrupuleux pour les autres valets; mais ce sera tous les ans, ou de deux en deux, comme vos affaires l'exigeront, que vous en prendrez de nouveaux, parce que dans si peu de tems, vous serez toujours assez bien servi, vu qu'ils sont accoutumés pour se faire valoir, de donner en commençant leurs plus grands coups de prouesse.

Vous choisirez vos serviteurs dans la fleur de

l'âge, pour la dextérité et la force, qui sera de vingt à quarante-cinq ans. Les hommes grands sont bons pour le labourage, y contraignant le bétail par la force et par la voix, pour porter des fardeaux. Les petits, pour le vignoble, pour planter et enter des arbres, gouverner les jardins, les mouches à miel, garder le bétail, et pour faire plusieurs autres minuties, où il n'y a pas grand travail; et les moyens, comme tenant des deux autres classes, sont presque toujours propres à toutes sortes d'ouvrages; c'est pourquoi, préférez cette taille-ci à toute autre, choisissant parmi elle, les hommes les plus grands et les plus forts pour les laboureurs, et les autres pour les travaux où ils se trouveront les plus propres, selon leurs inclinations particulières.

Quant aux chambrières et servantes, domestiques et autres, il y a encore un choix particulier à faire, leur sexe faisant la distinction des ouvrages auxquels elles doivent être employées.

On ne peut dire autre chose touchant le salaire des serviteurs, que de tâcher de les rendre le plus petit que l'on pourra, par la conséquence que le haut salaire est toujours préjudiciable au ménager. Vous ne devez jamais non plus changer l'usage; il faut payer vos gens selon la coutume du pays, en argent, habits et

autrement. Vous ne changerez pas non plus le terme de leur service, soit pour sa longueur, ou pour la saison de l'entrée en charge, choses différentes selon les lieux. Dans la plupart des endroits, on loue les serviteurs pour l'année entière, y ayant peu de ménagers champêtres qui se contentent du quart, du tiers, de la moitié ou autre portion, ceci regardant les citoyens des villes qui louent au mois les serviteurs des champs, pour leurs vignes et jardins. Dans quelques provinces, les serviteurs commencent leur année avant la moisson; dans d'autres après la récolte; ailleurs au tems des semences; et presque généralement par-tout, par l'un de ces jours remarquables: la Saint-Jean, la Saint-Michel, la Saint-Martin, la Toussaints, Noël, Pâques et autres termes de l'année, où il convient de s'arrêter pour la police (suivant laquelle il existe dans les provinces des foires et des marchés destinés au louage des gens de service), autrement il y auroit confusion dans le ménage, d'autant plus que laissant passer le moment pour vous pourvoir de serviteurs, en vain vous l'attendriez après, ne s'en trouvant le reste de l'année que par rencontre. Vous ne donnerez pas un prix égal à tous vos serviteurs; mais vous le varierez suivant leurs qualités, la raison le voulant ainsi; ce

qui donnera occasion aux ignorans de s'instruire, dans l'intention d'avancer en gain, à mesure de leur savoir.

Vous aurez généralement soin, de ne point prendre pour serviteurs, homme et femme, de personnes étrangères, passagères, gueux, mandians, sans aveux ni connoissances, par les dangers qui s'en suivent : mais vous les prendrez le plus près de vous que vous pourrez. Sur-tout donnez-vous bien de garde de ne jamais mettre chez vous aucun diffamé de vice notable, comme de blasphêmes, de débauches, de meurtres, de larcins, de brigandages, d'ivrogneries, ni sujet à des maladies contagieuses; car vous ne pourriez être frappé par une peste plus dangereuse, les histoires anciennes étant accompagnées de plusieurs nouveaux et tragiques exemples, ce que tout homme de bon sens préviendra par sa prudence.

Pour terminer, il est à propos de faire mention pourquoi Caton vouloit que ses serviteurs dormissent, faute d'ouvrage, et qu'il y eût toujours de la division entr'eux, en l'y introduisant par artifice, regardant comme suspects l'eveil et la concorde de ses domestiques. Caton avoit affaire, de son tems, à des esclaves, forçats, gens désespérés par des mauvais traitemens;

ainsi il n'étoit pas sans raison de se méfier d'eux. Mais aujourd'hui que nous sommes servis par des personnes de libre condition, et chrétiennes, l'avis de Caton ne peut avoir lieu; d'abord presque le service des gens vigilans est toujours meilleur que celui des personnes endormies; ceux qui aiment trop le sommeil et le repos, n'étant que des masses de chair sans raisonnement, contre lesquels Salomon s'élève tant, en disant que de tels gens ne peuvent enrichir. Et quant à l'autre point, qu'y a-t-il de plus affreux au monde, que la dissention et la haine, sur-tout parmi ceux qui mangent le même pain, et habitent sous le même toît, comme enfans d'un même père? Mais rien n'est-il plus beau que l'amitié et la concorde, que notre Sauveur Jésus-Christ nous a recommandé si étroitement? Et quoiqu'il arrive souvent que la mésintelligence entre les serviteurs d'un même maître, fasse découvrir quelques pillages et autres crimes, avec utilité, il ne faut pourtant pas tirer cela à conséquence; car ce mal ne provient jamais que parce que les personnes assemblées chez vous, n'étant pas amies entr'elles, vous servent mal, en employant quelquefois plus de tems à se quereller, qu'à s'occuper de leur travail; mais vous tirerez toujours un bon

service de vos domestiques, s'ils vivent d'un commun accord, et s'ils n'ont d'autre occasion de se quereller que par émulation de bien faire votre service ; chose à souhaiter, mais très-rare. Et comme il ne faut jamais faire de mal pour que le bien en arrive, quelqu'apparence de raison que Caton ait, le père de famille ne laissera pas d'entretenir tous les siens dans une union fraternelle, pour qu'ensemble ils s'employent à ses affaires. C'est l'acte d'un chrétien que de procurer la paix envers tous, dont il jouira plus facilement lui-même, quand elle habitera chez lui ; il en recevra plus de bénédiction par la peine qu'il prendra d'accorder les querelles et les différens des siens. Les fautes de ses serviteurs seront réprimées selon sa prudence, par des moyens justes, sans se fatiguer beaucoup pour en inventer d'indirects et réprouvés. Considérant comme de très-grands vices, contraires au bonheur et au repos de sa maison, les débauches et les vols, il tranche le cours de ces crimes par un châtiment sévère, dicté par la justice ; car en les dissimulant, ou les réprimant avec douceur, il attireroit la pauvreté et la confusion dans la famille.

CHAPITRE VII.

Des saisons de l'année et termes de la lune pour les affaires du ménage.

POUR qu'il ne manque à notre père de famille aucune partie nécessaire à tout bon économe, il s'instruira autant qu'il lui sera possible sur les propriétés particulières des tems, des saisons de l'année, et des influences des astres par l'observation; afin que par-là, présumant les changemens de tems, il dispose ses affaires de telle manière, que rien ne soit fait dans son ménage qu'avec intelligence et raison; qu'aucune chose ne soit commencée, si les vents et la pluie la surprenant, peuvent la détourner ou la gâter. Mais comme sur ce point presque tous les hommes se sont trompés, en attribuant confusément tout à la vertu du soleil, de la lune, des autres planettes et étoiles, y ayant indifféremment assujetti tous les ouvrages humains, la plupart sans apparence de raison, il est besoin de démontrer jusqu'où on doit s'étendre sur ces matières, et même de manifester l'abus qui se commet à cet égard, afin qu'étant détruit,

on en vienne au légitime usage du tems, en ôtant par ce moyen la confusion invétérée que ces observations scrupuleuses et fantasques causent au cours du ménage, y apportant de grands dommages, de manière qu'on laisse quelquefois bien souvent écouler les bonnes saisons pour attendre les termes et points superstitieusement remarqués.

Les anciens Grecs et Romains étoient si fort attachés à cette superstition, qu'ils n'entreprenoient et ne faisoient rien, en particulier, ni en public, que sous les signes à ce dédiés, et il ne leur arrivoit jamais rien, pour peu que ce fût, dont il ne tirâssent des augures et des conclusions bonnes ou mauvaises, selon que la superstition leur en suggeroit la matière. Leurs armées avançoient ou reculoient par l'avis de leurs aruspices, fondé sur le vol des oiseaux, sur le bequeter des poulets, sur le cri des grues, sur le croassement des grenouilles, et autres choses frivoles. Il n'étoit rien fait non plus, sans conseil, dans leur police civile, et dans le gouverment des champs, de manière que par ces incertitudes ils n'étoient jamais assurés dans leurs desseins; erreur qui de longue main s'est glissée dans l'imagination de plusieurs d'aujourd'hui, comme on le voit par différens exemples parmi

les nations, dans les villes et jusques dans les maisons particulières ; non-seulement les livres des pauvres payens sont remplis de ces foibles doctrines, et sont composés comme une salade de plusieurs herbes, de tout ce qui leur est venu à l'aventure dans l'idée; mais des chrétiens en ont aussi écrit, si ce n'est pas avec scandale, au moins par risée et raillerie, n'y ayant point d'action au monde qui, selon eux, n'ait son application particulière. Ils ont même remarqué des jours heureux et malheureux, auxquels s'attachent religieusement, ceux qui veulent se tromper volontairement, non-seulement pour semer, planter et travailler autrement la terre, à quoi il y a quelqu'apparence de raison; mais encore à tout faire, jusqu'à se marier.

Hésiode, Virgile, Columelle, Pline, Constantin César et autres anciens ont observé soigneusement et scrupuleusement ces choses ; qu'en examinant de près, on reconnoîtra partout quelque reste de superstition payenne, couverte du manteau du christianisme, observée de père en fils jusqu'à nos jours ; et ces vanités ont tellement gagné sur la terre, que par leur fourberie (comme interrogeant l'oracle d'Apollon) on s'informe de l'état futur, non-seulement si la récolte sera bonne ou mauvaise,

hâtive ou tardive, et antres semblables matières de ménage, propre qui convient au père de famille ; mais encore de toutes les affaires de haute importance qui surpassent l'intelligence ; de la vie et de la mort des rois et des princes de l'Etat ; des séditions populaires ; de la discorde des ecclésiastiques ; des mariages des grands ; de la paix ; de la guerre, et autres choses semblables. Et tout ceci, parce qu'un enfant a jetté sur le foyer chaud et balayé, le premier jour de l'an, ou la veille des rois, des grains de bled et des feuilles de buis, croyant recevoir une réponse d'autant meilleure que ces grains et feuilles feront de tours et retours en pétillans à cause de la chaleur. On tire différentes conclusions des jours de la semaine, quand arrive à leur tour la fête de Noël, donnant au dimanche, lundi, mardi, etc. à chacun sa propriété ; comme on présage de même ce qui arrivera dans chaque mois, par les douze jours après Noël, appellés féries ; et selon le tems qu'il fera le jour de Saint-Paul, Saint-Vincent, la Chandeleur, on se fonde pour le reste de l'année. On prévoit aussi vainement la fertilité de la saison prochaine par une mouche engendrée dans la noix de Galle, que le chêne produit, et la stérilité par une araignée ; que c'est un malheur de rencontrer en marchant

une belette traversant le chemin, et une pie vous tournant le dos en sautillant; que de se trouver assis à table au nombre de treize précisément, dont un meurt dans l'année; de répandre du sel sur la table; de prendre par mégarde ses habits à la renverse, le matin en sortant du lit; de chausser la jambe gauche la première et les souliers d'un pied dans l'autre: cette dernière superstition est directement de l'invention de l'empereur Auguste, qui (selon Pline, dont il se moque) a laissé par écrit; le jour qu'il fut presqu'opprimé par la sédition de ses soldats, on lui avoit chaussé le matin, le soulier gauche au lieu du droit.

Hésiode et Virgile, en particulier, ont recherché le bonheur et le malheur que chaque jour du mois cause aux travaux humains, sans apparence de raison, en voulant assurer l'événement des choses aussi incertaines que celles de ce monde. Ils disent que les premier et dernier jours du mois sont bons pour tout entreprendre, même pour faire un festin et rendre justice: le quatrième et le septième sont de Dieu; cependant le septième est regardé comme plus saint par la naissance de Latone et son fils Apollon. Les huitième et neuvième sont bons pour travailler; le neuvième ayant en outre la faculté de

favoriser le fuyard, de contrarier les larrons ; ils sont bons aussi pour engendrer fille ou garçon. Les onzième et douzième sont bons pour tondre les brebis et bâtir, particulièrement le premier pour châtrer les mulets, tirer la laine et la filer. Le onzième pour nettoyer et arroser les arbres, mais non pas pour les semer et planter, comme le seizième leur est contraire ; mais celui-ci est bon pour engendrer un garçon et non une fille, ni pour se marier. Le quatrième a une chose en propre, particulière ; dans ce jour il fait bon se marier et mener sa femme chez soi, pour engendrer un garçon, pour rire, pour apprendre des secrets, pour châtrer des boucs et des moutons, pour nettoyer les étables, pour couper les bois à ouvrages, et pour battre le bled dans l'aire. Le dix-septième jour du mois est bon, et le suivant, pour châtrer le bœuf et aussi le bouc. Les dixième et seizième sont bons pour engendrer des mâles. Le vingt-unième est très-bon pour engendrer un homme savant et prudent, qu'on appelle le grand jour heureux, qui néanmoins n'est pas si bon le soir que le matin. Il faut fuir le vingt-sixième, comme malheureux, et aussi les quintes par les querelles qu'elles causent ; c'est par elles que les furies créèrent l'enfer pour se venger des hommes, en punissant

les hommes parjures. Le matin du dix-neuvième est bon et le soir est mauvais; les quatorzième et vingt-unième sont bons pour percer les tonneaux de vins et dompter les chevaux, ânes et bœufs; et ils ordonnent que la femme observera quand l'araignée travaille diligemment, pour envoyer alors son fil au tisseran, afin de le mettre en œuvre, comme en étant la saison directe.

On a tiré des pronostics de ces deux anciens personnages et d'autres, par laps de tems; et à leur imitation, comme ils se sont servis des jours des mois, on a employé ceux de la lune, ou, en changeant quelques points, on s'est efforcé, mais en vain, de donner un autre lustre que celui du payen, en y ajoutant les naissances de quelques grands hommes du passé et autres événemens anciens et remarquables; voulant par ce moyen rendre célèbres leurs présages, malgré des conclusions aussi foibles, données comme à l'aventure et sans témoignage; ils assurent les choses qu'ils écrivent. En effet quelle raison y a-t-il de conclure sur la naissance de Jacob, qu'ils disent avoir été le seizième jour de la lune, que par ce motif, il fait bon acheter et dompter les chevaux et les bœufs; que le malade sera en danger de mort, s'il ne change

d'air ; et que l'enfant né audit jour vivra long-tems ? D'assurer que si quelqu'un tombe malade le premier jour de la lune, il en relèvera à la longue, d'autant que c'est le jour de la création d'Adam, comme ils disent (quoiqu'en la Genèse il se trouve être le troisième) ; et par la même raison que l'enfant qui naîtra dans ce jour vivra long-tems ; que les songes que l'on fera alors se tourneront en joie. Que le second, parce qu'ils le donnent à la création d'Eve, est bon pour accroître la lignée, pour supplier auprès des princes et des grands seigneurs ; pour entreprendre des voyages sur mer et par terre; pour bâtir; pour faire des jardins ; pour labourer et semer les terres ; ils ont parlé ainsi de tous les autres jours de la lune en donnant à chacun quelque propriété remarquable, que j'omets sciemment, pour ne point entrer dans un plus long détail.

Il y en a plusieurs autres qui ont écrit concernant les affaires des champs, avec risée, et leurs préceptes sont dénués de raison : parmi ceux-ci Constantin-César est remarquable, ce que notre ménager écoutera, plutôt pour contenter sa curiosité que pour s'arrêter à de telles folies.

Pour faire profiter les semences dans le champ, ils ordonnent avant que de les y jetter, qu'elles

soient trempées dans du jus de joubarbe, ou dans du vin, ou dans la lie d'huile d'olive, ou dans l'eau nitrée, ou dans du jus de concombre sauvage : ou bien, il faut passer la semence par un crible fait de la peau d'un loup, où il n'y a que trente trous, chacun capable d'y passer le doigt. De peur que le soleil ne brûle la semence, il est défendu aux semeurs de toucher la corne des bœufs, en la jettant à terre. Que la semence repose quelque tems dans le vaisseau où vous serez accoutumé de la mesurer, couvert d'une peau d'hyène, afin que par l'odeur d'icelle aucune bête ne s'attache à la semence pour la gâter dans la terre. Pour empêcher les oiseaux de toucher aux semences quand elles sont faites, ils sèment à l'entour du champ, du véraire, avec un peu de froment parmi, pour faire mourir ceux qui en mangent; et afin que le remède opère généralement, ils font pendre par les pieds quelques-uns de ces oiseaux morts, à des cannes fichées directement dans le champ, et cet exemple fera fuir les oiseaux vivans. Pour empêcher le dégât des oiseaux, ils disent qu'il est bon d'arroser les semences déja faites avec de l'eau où auront trempé des écrévisses, ou de la corne de cerf, ou de l'ivoire, en y mêlant des feuilles de cyprès sèches et mises en poudre

Ils croyent qu'il est profitable aux semences ; si, à la charrue, avec laquelle on couvre, le mot *Raphaël* est écrit en divers lieux ; si avant d'être mises en terre on les fait toucher à l'épaule d'une taupe ; si l'on enterre de nuit au milieu du champ nouvellement semé un crapaud enfermé dans un vase de terre, l'ayant auparavant porté à l'entour de la terre et fait faire la ronde, pourvu aussi qu'avant de moissonner le bled qui en proviendra, de peur de l'amertume, le crapaud soit retiré du lieu où on l'aura mis, que, par cette raison, on remarque soigneusement : que pour que les rats ne rongent point les semences qui sont dans terre, ni les bleds qui sont dehors en herbe, on mêle parmi la semence, en la remuant bien, des cendres de belette et de fouine, ce remède étant toutefois à craindre, parce qu'il peut donner aux bleds l'odeur de ces animaux. Que la nielle ne fera aucun dommage aux bleds, si parmi le champ semé on plante plusieurs branches de laurier, sur lesquelles seules la nielle s'arrêtera en tombant. Que le bled se conservera bien dans le grenier, si on y pend à la porte par un pied de derrière une grenouille verte. Que la vigne se rendra fertile, si la serpe, avec quoi on la taille, est frottée de graisse d'ours ou d'ail, et que le vigneron soit

couronné

couronné de lierre. Que le vin ne se gâtera pas, si au tonneau sont écrites ces paroles : *Gustate et videte, quod bonus est Dominus*; ou si à mesure qu'on décharge la vendange dans la cuve, en tirant le vin et le mettant dans le tonneau, l'on dit toujours, *Saint-Martin bon vin;* à la charge de planter un couteau tout en fer, entre le bois et le premier cercle de la cuve, pour demeurer tant que le vin y séjournera, et remuer de même le couteau sur les tonneaux l'un après l'autre, avec le vin, à mesure qu'on l'y entonnera, et que le couteau reste planté au dernier tonneau rempli, jusqu'à la fête de Saint-Martin d'hiver, sans le sortir de la cave avant ce jour. Que le vin tournera l'année où l'on trouvera un serpent entortillé autour de la vigne dans le tems des vendanges. Que les herbes des jardins mourront par l'approche de la femme, ayant l'écoulement périodique, et que par cela même les chenilles seront tuées. Que les chenilles mourront de même à la vue des ossemens de la tête d'une jument, mise à cet effet dans le jardin sur un lieu élevé.

Par cet échantillon, l'on jugera de toute la pièce, et combien il y a peu d'assurance au ménage de ceux qui se fondent sur ces incertitudes ridicules; notre père de famille, délaissant toutes

ces inutilités, quoiqu'antiques, s'arrêtera, par une raison expérimentée et une longue pratique à ce qu'il verra être propre à ses affaires et à ses ouvrages, dont il pourra aussi prudemment se dispenser selon les rencontres.

Il est certain que les astres du ciel, le soleil, la lune et autres planettes, ont de très-grandes influences et propriétés, n'y ayant même aucune étoile qui n'ait une commission expresse de Dieu de régir quelque chose en ce monde; il a donné à toutes ensemble la conduite de ses créatures, ayant vie sensitive et végétative. Les vents même, les pluies, le tonnerre, les sécheresses, les neiges, les grêles, les foudres, les tempêtes et les orages, n'arrivent que par leurs influenees, selon l'ordre que Dieu a établi dans la nature; ce qui se reconnoît notoirement au flux et reflux de la mer, devenant forte, à mesure que la lune le devient; aux moëlles de bœufs, moutons et autres bêtes, et aussi à la chair des poissons à écailles, qui croissent et décroissent en même-tems que la lune; aux fourmis qui cessent de travailler quand la lune est en conjonction avec le soleil, ce qui arrive lorsqu'elle est cachée pour nous. Plusieurs herbes nous font voir à l'œil les vertus du soleil et de la lune, entr'autres cette espèce d'héliotrope, dite com-

munément par cette cause, herbe au soleil, la chicorée, les lupins, se tournant ordinairement avec le soleil, toujours le regardant, si bien qu'à cela on peut reconnoître les heures du jour; c'est pourquoi il seroit à souhaiter que notre père de famille fût bien instruit de l'influence des astres, des signes célestes et du naturel des choses, sur lesquelles ils ont du pouvoir, afin que les arrangeant ensemble, il n'y eût pour les affaires des champs qu'une bonne harmonie, telle que nous la voyons être sur notre hémisphère. Je dis à souhaiter, plutôt qu'à espérer; car il n'est pas possible que l'homme des champs puisse atteindre à cette profondeur d'astrologie, science au suprême dégré, à laquelle un seul Salomon est parvenu par un bienfait particulier de Dieu, ce qui lui a donné la connoissance parfaite des noms, des propriétés et des influences des astres, planettes, étoiles et images célestes; de même que de tous les animaux, plantes, racines, semences, fleurs, fruits, herbes, gommes, pierres, bois, et autres matières qui sont dans la mer et sur terre. Quelques autres excellens philosophes, mais en petit nombre, ont aussi surpassé le reste des hommes dans la science des choses, comme nous lisons de Thalès, de Démétrius et de

Sextius, qui, en différens tems, prouvèrent de loin par le lever de la poussinière, la cherté de l'huile, à cause de la mortalité future des oliviers. Or, quand il arrive que les grains rendent vingt-cinq, trente ou quarante pour un, il faut nécessairement conclure que le ciel, par une heureuse rencontre, et la terre qui s'est trouvée bien préparée, ont entièrement favorisé les semences, d'elles-mêmes très-bien qualifiées; mais, comme cette abondance se voit très-rarement, nous l'appellerons à juste titre rencontre, et non science qui réside dans l'entendement humain, Dieu n'ayant voulu lui donner l'intelligence des choses célestes et terrestres (de peur qu'il en abusât par sa légère curiosité), seulement que par sa nécessité et son usage légitime, afin que s'arrêtant au créateur, il en contemplât les créatures.

Ces sciences n'étant donc pas entièrement communiquées à tous les hommes, sans nous y enfoncer trop avant, ni même nous arrêter au grand nombre d'étoiles, dont Virgile et Columelle observent le lever et le coucher pour les affaires des champs, nous nous contenterons de la connoissance modérée qu'il aura plu à Dieu de nous en donner; et il nous suffira de savoir en quelle saison et en quel point de la

lune (qui est l'astre dont nous nous servons le plus, par sa proximité, sa faculté nous étant plus apparente que celle de tout autre), il convient d'expédier nos principaux ouvrages, comme il sera démontré particulièrement ci-après, le propos s'en présentant.

Sur quoi il est à remarquer que l'on ne se trouve pas par-tout généralement d'accord sur cette matière, par la différence des opinions qu'on remarque parmi les hommes. En France on fait plusieurs choses de ménage dans la nouvelle lune, qu'en Languedoc on n'oseroit entreprendre que dans la vieille. Par exemple, les aulx, en France, sont semés dans la nouvelle lune pour les faire grossir, et par la même cause en Languedoc et en Provence, dans la vieille. Et si là-dessus l'on veut dire que la variété des climats, distans entre ces provinces de trois à quatre dégrés, cause cette différence ; l'on ne sait que répondre à ceci : que les jardiniers d'Avignon et ceux de Nîmes, quoique dans le même climat, ne sont point d'accord ensemble sur tout ; les uns faisant heureusement dans une lune, ce que les autres font aussi avantageusement dans une autre. En France, les sarmens à planter la vigne sont cueillis dans la nouvelle

lune, et presque par-tout ailleurs, dans la vieille. Plusieurs tuent les bêtes dans le croissant pour la réserve des viandes salées, et un nombre infini d'autres, dans le décours. Les uns pensent que la nouvelle lune est propre à tailler la vigne nouvelle, et les autres, la vieille. Jusqu'à présent tous les enteurs d'arbres, ont soutenu, comme par cabale, que les greffes devoient être cueillies dans le décours de la lune, s'imaginant qu'elles ne tardoient à porter du fruit, qu'autant d'années qu'il restoit de jours dans la lune, lorsqu'on les cueilloit; mais l'expérience a démontré que cela est toujours bon, moyennant le beau tems.

En un mot, il est bien d'autres affaires de ménage, auxquelles le prudent agricole pourvoira par son bon sens, selon les circonstances; car à quoi bon aussi, se tourmenter l'esprit, pour se précipiter dans un abîme de curiosité, puisqu'en se laissant aller seulement au courant des habitudes, on fait ses affaires? Il s'arrêtera donc là, comme il a été dit, plutôt qu'à d'autres moyens, ayant une apparence de raison, qui se trouvant souvent démentie dans les actions humaines par l'expérience. C'est en quoi se manifeste l'ignorance de l'homme, qui depuis

sa création, n'a pû apprendre en particulier pour son usage, ce dont en général il triomphe en parlant. C'est aussi le dire vulgaire,

Que l'homme étant par trop lunier,
De fruits ne remplit son panier.

Il est vrai qu'il y a des choses sur quoi il semble qu'on ait mis arrêt par un commun consentement, quant à l'observation du point de la lune, ce que je ne voudrois pas enfreindre. La coupe du bois pour les bâtimens et les meubles, doit être faite dans le décours de la lune, de peur de vermoulure, mal qu'on ne craint pas pour celui qui est destiné à tremper continuellement dans l'eau, comme en moulins, ponts et semblables ouvrages, dont on ne regarde pas à la lune pour couper les bois. Puisque nos ancêtres l'ont ainsi voulu et que nous le pratiquons heureusement, nous ne devons pas, par singularité, mettre au hasard la durée de nos édifices. De même, lorsqu'on moud les bleds pour la garde des farines, elle est de meilleure (comme aussi le pain qui en provient, moins sujet à moisir) provision, quand elle est faite dans le décours, plutôt que dans le croissant. Les vignes languissantes sont secourues par la taille de la nouvelle lune, et l'orgueil

de celles qui se jettent trop en bois, est rabattu en les taillant dans la vieille.

Il n'est pas non plus facile de remarquer les changemens de tems, pour les prévenir, leurs marques étant très-incertaines, même (selon le dire des vieilles gens de ce siècle) les signes changés. Columelle remarque aussi que ces mutations viennent de tems à autre. Ici, le recoin d'une montagne arrête le brouillard; là, il le donne: ici, le bruit d'un torrent présage que la pluie approche; là, le sifflement des vents. On remarque que dans les quartiers de Toulouse, le vent du midi dessèche le terroir, et que celui du nord leur donne de la pluie; au contraire, depuis Narbonne jusqu'à Lyon, par toute la Provence et le Dauphiné, le nord donne de la sécheresse, et le midi de l'humidité. En Bourgogne les pluies les plus fréquentes viennent du couchant, et en Guyenne du levant. Il est donc constant par-là que peu de lieux s'accordent ensemble en toutes choses, et que chacun a ses signes particuliers,

Mais comme dans certains points il y a une correspondance d'avis sur les facultés de la lune, il en est de même des signes, par la prévoyance de qualités du tems. On croit partout la pluie très-proche quand les canards et

les cannes privés se plongent et se lavent extraordinairement dans l'eau; quand le sol devient humide; quand les murailles de la maison suent; quand la suie des cheminées tombe d'elle-même en abondance; quand les mouches, les puces, les punaises piquent plus fort que de coutume; quand les privés et cloaques sentent plus mauvais qu'à l'ordinaire; quand la vermine sort de terre, en la rejettant en haut par des trous; quand les scorpions paroissent à l'air grimpant les murailles; quand le feu ardent dans l'huile, ne brûle le coton qu'en pétillant; quand le soleil à son lever est de couleur blême ou jaunâtre, ayant ses rayons courts et chauds, le corps tacheté, et même s'il est vu au travers de la nue, et à son coucher aussi tacheté, couvert d'un nuage obscur, laissant la soirée courte, ce qui plus ou moins présage de la pluie avec de la tempête pour le lendemain, que plus ou moins elle aura été enveloppée d'une nuée bleuâtre. Nous avons pour marque à ces choses, plusieurs semblables signes, dont les contraires promettent des effets contraires; aussi tire-t-on de la lune des pronostics généraux de tems, universellement reçus, et conservés jusqu'à nous, dans la doctrine des anciens. Au quatrième jour après sa conjonction avec le

soleil, elle donne des indices de la température du reste de cette lune, c'est-à-dire, le tems qu'il aura fait le matin, à midi ou le soir; le tems qu'il fera le restant du mois, ou au premier quartier, ou en pleine lune, ou au second quartier. Si au croissant la corne d'en haut se montre plus obscure que l'autre, c'est signe qu'il y aura de la pluie vers le premier quartier; si c'est la corne d'en bas, au dernier quartier, et au milieu, quand elle sera dans son plein. Chaque soir, par l'aspect de la lune; on peut reconnoître quel tems il fera le lendemain, dans quel degré qu'elle se trouve, au croissant, ou décroissant. Donc si la corne qui regarde en haut, est droite et aiguë plus que l'autre, le vent de bise ou du septentrion soufflera le lendemain, ou si la corne d'en bas est plus droite et plus aiguë, ce sera le vent du midi. Cet indice est remarquable dans la couronne de la lune, appelée par les latins *Halo*, qui se fait, quand il apparoît un cercle petit ou grand autour du corps de la lune, lequel signifie indifféremment bon ou mauvais tems; bon, s'il s'évanouit de tous côtés; mauvais, s'il se rompt, le vent commençant à souffler du côté où il se rompra. S'il y a plusieurs de ces cercles autour de la lune, et qu'ils se rompent en différens endroits, on peut

être presqu'assuré d'une prochaine tempête. La pâleur de la lune promet la pluie, la rougeur, le vent, et sa clarté le beau tems. Sur quoi on dit communément,

Le rouge soir et blanc matin,
Font réjouir le pélerin.

Il me semble qu'il n'est pas à propos d'ordonner à notre père de famille les ouvrages qu'il doit faire faire à ses gens, par chaque mois de l'année, et les auteurs rustiques m'excuseront, si je ne les imite pas en cela, par les facultés différentes des climats, hâtives ou tardives, qui font le même effet à la maturité des fruits, but de notre agriculture. En France et dans les provinces voisines, la coupe des bleds est en août. Dans la Provence, le Languedoc et le voisinage, en juin et juillet, même en mai pour certains bleds. Ce n'est pas seulement d'un climat à un autre, où ces différences se voient, mais encore d'horison à horison, deux terroirs contigus ne s'accordant pas même entr'eux dans toutes choses, Comment avec ces difficultés, seroit-il possible de prescrire sans confusion les vraies saisons de mettre la main à l'œuvre? D'ailleurs peut-on aller si justement dans les choses du ménage, qu'un mois ne marche sur

l'autre? c'est-à-dire, que ce qui n'aura pu être achevé en février, ne se finisse en mars. Il n'y a aucun ménager qui n'ayant éprouvé une pluie, une sécheresse, une froidure, une chaleur, un vent, une maladie, un procès, un voyage ou autre semblable événement, n'ait changé ses desseins; de sorte que ce qu'il croyoit faire en octobre, il ne l'ait renvoyé en novembre ; et comme il arrive que le charpentier se trouve étonné, quand son bois se fend contre son intention, malgré cela il ne laisse pas d'en faire de bon ouvrage; de même notre père de famille trouve bien souvent, avec profit, que la fin de ses entreprises ne répond pas au commencement. Chacun sait la générale ordonnance de Dieu, sur l'ordre qu'il a établi dans la nature; il a commandé à la terre de recevoir les semences dans trois saisons de l'année, l'automne, l'hiver et le printems, et de les rendre à cet usage dans l'été. L'automne fait voir les causes qui font cultiver les vignes dans les autres saisons; de même, des prairies, des jardinages, de la récolte des fruits des arbres; de la nourriture du bétail, et autres choses de ménage, qu'il n'est pas besoin de remarquer si scrupuleusement.

Le bon ménager, sans s'amuser par trop, à attendre les lunes, les signes, les mois et les

jours, expédiera ses affaires, lorsque par une bonne température, le ciel et la terre, s'accordant ensemble, saisissant l'occasion qui vient des bonnes saisons, qui, quoiqu'elles ne soient pas de longue durée, vous donnant toujours le loisir de terminer à l'aise vos affaires; à cette fin, il faut se munir de diligence, comme de l'instrument le plus secourable dont l'homme se puisse servir dans toutes ses actions. Si par avanture, le point de la lune s'accorde au tems, selon vos expériences, tant mieux; ce que toutefois vous ne considérerez que comme accessoires. Et ne soyez pas si mal avisé de mettre du retard dans vos ouvrages, parce que quelquefois les avancés trompent; car il est encore bien rare d'avoir une bonne récolte des reculées, même des semences tardives, si rejettées des bons ménagers, qu'ils regardent les bleds qui en proviennent, quoiqu'en abondance, comme devant être brûlés, de peur que l'exemple de leur fertilité ne nous rende paresseux avec perte et honte.

CHAPITRE VIII.

Des façons du ménage.

AVANT que de particulariser la culture de la terre, il est nécessaire de détailler les différentes manières dont les ménages doivent être conduits, pour s'arrêter là, où l'on trouvera plus de profit et d'agrément. Ces deux principales manières sont depuis long-tems en usage : savoir, de faire cultiver les terres par des serviteurs et par des fermiers, qui sont les seules restées de la simplicité de nos ancêtres ; car que le père de famille y employe ses mains, la saison où les plus riches et meilleurs ménagers étoient laboureurs, en est déja passée. Et en vain représenterions-nous pour exemple un *Manius Curius*, un *Attilius Regulus Serranus*, un *Marcus Cato*, un *Quintius Cincinnatus*, un *Caius Fabricius*, un *Curius Dentatus*, et autres notables de l'antiquité, qui, prenant à grand honneur les travaux rustiques, montoient de la charrue à la dignité d'empereur, conduisoient des armées ; et après leurs batailles et victoires, laissoient ces dignités de meilleure volonté qu'ils

ne les avoient acceptées, pour retourner à leurs labourages, vivre de raves, du pain et du vin de leurs valets; ceci s'adrese aux paysans, qui devroient imiter ces bons pères; mais nous sommes gâtés par la paresse et les délices. On trouve beaucoup de difficultés, selon le naturel de toutes choses, dans chacune de ces deux manières. La peine de conduire un ménage n'est pas petite, par les humeurs acariâtres de la plupart des gens de service: c'est pendant l'absence du maître, que les domestiques causent ce travail frauduleux, dont on se plaint si fort. Ceci aggrave le mal; car tandis que la depense des vivres et du payement des serviteurs court, en augmentant toujours, il en résulte la ruine d'une bonne maison, au lieu du profit espéré; ce qui a fait dire,

> Si le bœuf a rempli ta grange,
> C'est aussi le bœuf qui la mange.

Le même poëte chante,

> Veux-tu savoir quelle voie
> L'homme à pauvreté convoie!
> Elever trop de palés,
> Et nourrir trop de Valès.

Ces difficultés ont déja été représentées, de

même que le moyen de les surmonter ; et tombant de fièvre en chaud-mal : voici celles des fermiers,

Celui son bien ruinera
Qui par autrui le manira.

C'est la préface de ce discours, afin qu'au préalable l'on fasse son compte, le bien se détériorant entre les mains des fermiers. Ainsi vous choisirez votre fermier riche, comme de nécessité; il faut qu'il soit aisé, pour fournir votre domaine, de bétail, d'outils, de semences, de meubles, de vivres, d'argent et d'autres choses requises ; il voudra avoir votre bien à trop bon marché, et il n'y entrera qu'avec assurance de grand profit, sous des conditions pénibles et peu avantageuses pour vous ; et y étant, son ignorance, son orgueil, son irrévérence et ses autres incivilités, vous importuneront. S'il est pauvre, supposez que vous en jouirez, comme vous voudrez, vous en promettant bon prix, non-seulement d'attendre ce qui aura été convenu entre vous, mais aussi de lui fournir des deniers, du bled, des meubles, du bétail pour avancer vos affaires ; autrement elles demeureroient en arrière avec le danger d'être mal remboursées, à cause de sa pauvreté qui lui ôte le

moyen

moyen d'attendre la vente de ses fruits, dont bien souvent il n'en peut tirer la raison. Or, si d'un côté, le trop grand profit que le premier fait sur votre bien, est odieux; de l'autre, la perte du dernier, vous est désagréable, et quel que soit votre fermier, au lieu d'augmenter votre bien, il vous le diminuera, comme vous le reconnoîtrez à la longue, quand au bout de leurs termes, ils vous rendront vos terres lasses et harassées comme des chevaux de louage, et vos maisons en mauvais état. Etant tous, ou la plupart, jettés dans ce moule, par avarice, paresse et ignorance; c'est l'avarice principalement qui règne sur ces gens, qui, pour épargner un clou ou une tuile, laisseront dissiper une partie de la couverture du logis, en danger par cette ruine particulière, de causer la générale de l'édifice, ou faute de tenir un fossé ouvert, l'eau vous dégradera une terre, ou de mettre un pieu à une cloison, ou de relever un pas de muraille, une vigne se dissipera. Quant à laisser brouter les arbres par le bétail, et en dérober les fruits, cela leur est si fréquent, que, même en ceci, les plus modestes fermiers sont insupportables, en ce qu'ils se fournissent indirectement de femmes, d'enfans et autres domestiques. Ils fraudent la culture des champs et

des vignobles par avarice et par négligence, en ne leur donnant pas les travaux nécessaires, et en les chargeant plus que de raison ; les prairies mêmes, quoique faciles à gouverner, se ressentent de leur mauvais ménage. Si votre fermier a du bien près du vôtre, soyez sûr que son domaine se labourera et s'engraissera, à votre détriment, l'allant cultiver et fumer, le bétail se nourrissant dans vos fourrages et pâtis, quelques conventions que vous ayez faites ensemble. Jamais une seule réparation n'est faite par les fermiers sur votre fond, quoiqu'elle leur soit nécessaire, et de si petit prix, qu'ils n'en fussent eux-mêmes largement remboursés durant leur terme, aussi après lui, elle vous reste à faire. Vous devez encore moins espérer qu'ils fassent rien de beau dans les jardinages et ailleurs, pour votre agrément, pas même une seule entè ; car outre que leur esprit est grossier, ils se fâchent si vous faites faire quelque chose de joli dans votre domaine, de peur que ces moyens vous y attirant, ne vous donnent l'entière connoissance de vos affaires, en voyant leur mauvais ménage, et le grand profit qu'ils font souvent, et qu'enfin vous ne les en retiriez ; en un mot, tout leur ménage se fait par fraude, en grondant, n'ayant égard qu'au seul gain,

sans penser à l'honneur. Ils décrient votre bien, publient ses défauts et laissent ses avantages. Jamais ils ne confessent y avoir gagné, mais ils affirment toujours y avoir perdu, tant pour dégoûter d'autres de courir sur leur marché, que pour vous ôter la fantaisie de le tenir par vous-même, faisant paroître tout impossible ou du moins très-difficile à gouverner. Ils seroient contens de ne vous voir jamais sur votre bien, n'en pouvant dissimuler leur inquiétude, principalement au tems de la récolte, de peur d'être par vous contrôlés, en observant la quantité de fruits qu'ils récoltent en votre terre. C'est pourquoi les domaines, quoique beaux de nature, ayant demeurés quelques tems entre les mains de tels gens, deviennent laids, hideux, comme s'ils portoient le deuil de l'absence de leurs maîtres, attendu qu'il ne s'y fait autre chose durant ce tems, que pour en empêcher la ruine totale, sans penser ni à la manière d'arranger, ni aux nouvelles fondations et réparations pour l'augmentation du revenu; ou ce seroit, parce que vous donneriez vos réparations à tâche ou à prix fait, à la mode des grands seigneurs et des grandes villes, ce qui cependant n'est pas l'habitude des ménages champêtres, qui les font avec économie, mieux et

avec plus de profit, étant sur les lieux, que beaucoup d'autres avec de grosses sommes de deniers comptans, par les avantages qu'ils retirent de la terre par eux travaillée, en vivres, en corvées de serviteurs et bêtes du labourage employées en tems perdu, lorsqu'on ne peut travailler aux champs, dans les mauvais tems, et tout cela se perd pour vous entre les mains des fermiers. Columelle détaille au long ces difficultés déja en usage de son tems, par la grandeur de Rome, dont la richesse avoit efféminé la plupart de ses habitans, et par-là, leur avoit fait abandonner les héritages entre les mains des fermiers, de sorte que tout ce qu'il en dit, n'est que plaintes et regrets de son tems. Nous avons aujourd'hui encore plus de raison de nous plaindre sur cette matière, que Columelle n'avoit alors, le mal empirant selon le cours de ce monde, ce qui provient de la longueur des guerres de notre siècle, qui ont corrompu toutes sortes de personnes par la paresse et la déloyauté. Cette maxime se trouve vérifiée, qu'en travaillant le bien s'acquiert, et avec longueur se possède; et, qu'il coûte plus de le garder que de l'acheter. Malgré ces incommodités, l'homme entendu ne jettera cependant pas le manche après la coignée, en laissant ses terres en friche; mais se

roidissant contre les difficultés des serviteurs et des fermiers, il discernera prudemment les tems, les lieux et les personnes pour tirer une solution utile de la culture de la terre.

Si le tems est troublé par les guerres ou autres sinistres occasions; si l'assiette de votre domaine est mal saine, ou de terre peu fertile, ou divisée en pièces séparées, éloignées les unes des autres. Si vous n'êtes pas affectionné au ménage; que votre femme n'y soit pas propre, prévoyante, ni économe, que vous ne soyez pas sains et bien disposés, vous ne devez pas vous charger d'un grand ménage; car, par ces obstacles, vous trouveriez plutôt à y perdre qu'à gagner. Si, en outre, vous êtes au service des rois et princes; si dans les villes, vous êtes pourvus d'offices de justice, de finances, ou d'autres grandes charges: si vous y avez des négociations et trafics d'importance, où vous trouviez beaucoup plus à gagner qu'à la culture de vos terres; vous n'abandonnerez pas ces moyens pour aller vous confiner aux champs (le plaisir suivant toujours le profit), ou ce seroit, que poussé par la Divinité, vous abandonneriez les vanités de ce monde, pour aller servir Dieu en repos, éloignés des sociétés, préférant le contentement de l'esprit à toutes considérations humaines; mais

l'état paisible de la patrie vous favorisant, l'assiette de votre terre étant bonne, fertile et unie, l'humeur, la santé de votre femme et de vous s'accommoderont au ménage, tous deux y prenant plaisir; et si vous n'avez pas une meilleure occupation que le gouvernement de votre héritage, vous ne devez pas mettre de difficulté à le faire valoir par vous-même, choisissant à cette fin des serviteurs les mieux qualifiés et les moins vicieux que vous pourrez. Cela s'entend, sans vous surcharger d'affaires, par la grande quantité de terres que vous aurez à cultiver, mais seulement d'en prendre en proportion de vos raisonnables desseins, sans vous ennuyer. Vous pourrez affermer le reste de votre bien, suivant cette maxime ancienne et notre précédent avis,

De votre bien baillerez au fermier
Ce que par vous ne pourrez manier.

Les anciens voulant dire par-là, que celui qui, après avoir beaucoup travaillé à s'acquérir une terre, soit au service des grands, au port des armes, à la suite des lettres et finances, dans le commerce, ou par d'autres moyens ordinaires et légitimes, même l'ayant reçu en don par les bienfaits de parens ou amis (ainsi que la femme veuve ou enfant orphelin), manquant de cœur,

l'abandonne sans réflexion à un fermier, pour tirer des mains de celui-ci, un maigre revenu, comme de son tuteur, n'est pas sage, il verra devant ses yeux son domaine se détériorer, dans ses bois et toutes ses autres parties, pendant qu'au contraire son fermier s'enrichira devant lui.

Mais l'homme est digne de louange, qui se voyant possesseur légitime d'un beau domaine, allant plus avant, s'évertue, non-seulement à lui faire produire des fruits ordinaires, mais encore par une ingénieuse dextérité, contraint pour ainsi dire sa terre, obéissante d'elle-même au travail et aux soins des hommes, à lui rapporter plus que l'ordinaire, en quoi il y a de l'honneur: en effet, quelle honte est-ce pour nous, comme dit Caton, que d'être contraint d'acheter, par fainéantise, ce que notre terre pourroit nous rapporter, rejettant avec mépris les libéralités de Dieu, sans chercher à recueillir les biens qu'il nous offre, faute d'y vouloir penser, et de ne pas employer nos bras et nos jambes avec sueur et peine, mais seulement notre esprit et notre entendement, comme par récréation? Cette réprimande a été faite à cette occasion:

Pourquoi achètes-tu du vin,
Ta terre t'en pouvant produire,

Vu que tu apprêtes à rire
À celui qui est ton voisin!

Caton veut nous amener là, quand il menace du crime de lèze-majesté ceux qui n'augmentent pas leur patrimoine de cette manière, que l'accessoire surmonte le principal; disant aussi que c'est une grande honte de ne pas laisser à ses successeurs son héritage plus grand qu'on ne l'a reçu de ses prédécesseurs. Comment cela se fera-t-il? jamais entre les mains des fermiers, mais bien entre les nôtres, si nous voulons prêter à notre terre notre esprit et notre argent: c'est le moyen noble d'augmenter le bien, si célébré des anciens, dont le dire se vérifie tous les jours.

Quoique sans art le maître avecques peu d'esprit,
Conduira beaucoup mieux pour soi son héritage,
Qu'aucun fermier qui soit, lequel pour tout ménage,
N'a dans l'entendement que son propre profit.

Si ces oracles du tems passé étoient suivis, nous ne verrions pas tant de disette de toutes choses, comme nous faisons, mais une grande abondance; car chacun pensant à ses affaires feroit labourer sa terre avec science et diligence,

contrôlant soi-même et sollicitant ses ouvriers, ce qui seroit aussi utile au public que le contraire lui cause de dommage, arrivant quelquefois des séditions et des maladies contagieuses faute de vivres; pourquoi l'on peut dire avec raison, que comme l'agriculture est le moyen dont Dieu se sert pour le soutien de cette vie, il tire aussi la punition des hommes de son interruption négligée, ces trois notables verges, *famine, guerre, peste ;* il est encore écrit, que l'abondance de la terre est au-dessus de tout.

Or, comme les anciens nous ont permis de donner notre bien à ferme, ce que nous ne pouvons avoir sous notre main, il s'ensuit qu'ils nous commandent d'en faire cultiver par des serviteurs, ce qui est en notre pouvoir. D'après cet ordre, nous ferons une soigneuse recherche de la qualité de notre bien, dont la partie la plus éloignée, la plus écartée, la plus difficile à cultiver sera donnée à ferme; la plus proche de nous, la plus unie et la plus facile sera retenue. Cette proximité s'entend, si le père de famille y a sa maison pour habiter et y faire sa demeure ordinaire, sans quoi tout ira mal dans son ménage, et ni l'expérience des laboureurs, ni le pouvoir d'y dépenser ce qu'il appartient, ne profitent autant que la seule présence du sei-

gneur, pour tenir chacun dans le devoir. C'est de-là que cette sentence est sortie,

Le maître dès son réveil
Au ménage est un soleil.

C'est la présence du maître qui rend les paresseux diligens; qui rend sobres, les gourmands et les ivrognes; paisibles, les turbulens et querelleurs. C'est encore ce que dit Pline, que la principale fertilité des terres consiste dans l'œil du maître, et non dans le talon. Cette présence du maître dans son ménage est tellement recommandée des anciens, que Mago de Carthage, excellent homme des champs, et l'un des premiers auteurs rustiques, de peur d'oublier une chose aussi importante, commence son livre par un commandement fait à celui qui veut acheter une métairie; de vendre premièrement sa maison de ville, ou s'il ne veut pas le faire, il lui défend d'acquérir aucune terre aux champs, par l'incompatibilité de ces deux façons de vivre. Nous ne sommes pas aujourd'hui si austères pour nous priver de la liberté d'avoir des maisons dans les villes, où la demeure est quelquefois salutaire par plusieurs bonnes causes, quand même ce ne seroit que pour s'y aller recréer avec ses amis, comme toujours, où le

plus souvent les changemens volontaires font plaisir, mais c'est manquer au ménage que de s'y arrêter par trop.

Nous voyons quel bien nous pouvons affermer, ou mettre en rente, et celui que nous devons conserver sous notre main. En cas d'afferme, que le seigneur s'accorde avec son fermier pour prix du revenu de son bien, en deniers, fruits ou autres choses, comme il croira meilleur, lui en passant contrat pardevant notaire, avec autant de sûreté qu'il pourra prévoir, y opposant des réserves, corvées et autres conditions, selon la portée de son domaine, et conservation de sa liberté, ce qui ne peut se particulariser par les différentes coutumes des pays; mais qu'il y pense bien avant de clore son marché, afin que pour son avantage, il n'oublie aucun article, vu qu'il est sans espoir après, d'avoir par honnêteté, plus que ce qui aura été convenu et écrit, à cause de l'avarice et le peu de loyauté de la plupart de ces gens. Or, comme la voie la plus sûre de tirer sans dépense ni souci, le revenu de votre terre, est celle-ci, elle est de même la manière la plus ruineuse du ménage, comme il a été démontré, vu que par elle, votre domaine, abandonné à l'avarice de votre fermier, qui en arrache durant son terme tout ce qu'il peut,

diminuera en valeur, et se ruinera à la fin, si au contraire, il n'y est pourvu en termes exprès.

Quant à tenir son bien sous sa main, en voici le plus difficile ; ce sont la continuelle sollicitation au travail, et l'ordinaire distribution des vivres pour la nourriture des serviteurs et manœuvres. Comme ces charges sont distinctes, elles sont aussi divisées distinctement, suivant l'ordonnance antique, les affaires des champs demeurant au mari, et celles de la maison, à la femme, toutefois avec communication de conseil, tant pour faire mieux aller le ménage, que parce qu'on reçoit plus d'avantage des choses prévues, que de celles commencées au hasard : dans ce commerce rustique l'avantage est au père de famille ; car en se promenant par recréation, il fait sa charge, ses affaires étant où son plaisir le mène ; mais il n'en est pas ainsi de la mère de famille, qui ne peut, sans une très-grande peine, pourvoir à la nourriture des siens, encore moins les contenter tous, tant par les diverses humeurs des gens de service, la plupart mal élevés, que par l'extrême souci d'avoir continuellement en tête tout ce qui appartient à la nourriture d'une grande famille, sans lui donner une heure de relâche, ce qui la tourmente comme une fièvre continuelle.

On a inventé de ne pas nourrir les serviteurs pour le soulagement de la mère de famille. Au lieu de la dépense de bouche des serviteurs et mercénaires, on leur donne du bled, de la farine ou du pain, du lard, du fromage, de l'huile, du sel, des légumes, du vin, ou d'autres alimens, pour leur nourriture de toute l'année, dont on convient, de la quantité des payemens, selon les circonstances et les lieux. On leur donne aussi un jardin pour avoir des herbes; un quartier de logis séparé pour leur retraite et pour faire leur ordinaire, ou plutôt la maison du métayer, bâtie dans la grande cour, avec une servante pour apprêter leurs vivres. Par cet ordre vos gens se nourrissent à leur idée, mangeant librement à leurs heures, sans aucunement vous importuner dans votre habitation, de manière qu'il ne vous reste d'autre soin que de leur faire bien employer le tems; et quand vient le terme, de les payer de leurs gages.

Cette façon de ménage approche de celle dont plusieurs se servent en Languedoc, pour la culture des domaines écartés. Ces domaines sont donnés en charge à un maître serviteur (en langage du pays, appellé Païré, c'est-à-dire, le père), qui a d'autres serviteurs sous lui, autant qu'il suffit. Le seigneur lui fournit tout le bétail,

outils et semences, s'accorde avec lui des gages de tous les serviteurs, en deniers, habits, et pour la nourriture de tout le ménage durant l'année, en bled, lard, huile, sel, légumes, vin et autres denrées, et avec de l'argent aussi; moyennant ces conventions il se charge de tous les travaux, et de rendre tous les fruits qui en proviennent. Il faut que ce père soit marié par le besoin que tout ménage a de la conduite d'une femme. Le seigneur donne des gages à la femme aussi bien qu'au mari, qui sont limités par le nombre de leurs enfans, les gages étant moindres plus il y a d'enfans; ceux qui sont grands et capables de servir, étant retenus à gages selon leurs capacités.

Quant aux journaliers et manœuvres nécessaires pour la culture des vignes et semblables travaux, même pour les réparations extraordinaires: celui qui ne voudra pas se charger de la fatigue de les nourrir, les payera en argent seul, à tant la journée, parce qu'alors ils portent leur nourriture pour vivre quand ils travaillent chez vous. Cette façon de ménage étant une grande consommation de deniers, vient très-souvent mal-à-propos au père de famille, même lorsque ses denrées sont à bas prix et de petite vente, dont il ne peut commodément se

servir en cet endroit ; car c'est aux champs où il est le plus convenable qu'il les fasse manger après ses ouvrages, plutôt que de les envoyer au loin pour les vendre, afin d'en retirer le payement de ses ouvriers. C'est plutôt à l'avantage de l'homme de la ville que cet ordre est établi, pour la culture des jardins, vignes et autres semblables propriétés, en ce qu'il lui est plus commode de payer les ouvriers, argent sec, que d'y ajouter la nourriture. Aussi sur ce ménage, les femmes de la ville sont fort peu entendues, et elles souscriront volontiers à cet avis.

Voici encore du soulagement. Il est certain que la plus grande fatigue du ménage est dans les moissons, tant par la difficulté d'avoir des ouvriers pour scier les bleds, que par la peine et la dépense de les nourrir, vu le grand nombre nécessaire à cette œuvre. On se décharge entièrement de cette fatigue en donnant à scier et lier les bleds à tâche ou à prix fait, c'est-à-dire, de donner en bloc pour faire cet ouvrage; ou bien en les faisant battre ou fouler, selon le pays, et rendre nets; de payer la peine en grain ou en argent; ou encore sans tant hasarder, de s'accorder à tant pour cent; ou à compte, un pour tant, à la meilleure condition qu'on peut.

Ainsi ces différentes façons de ménage peuvent être appellées parties d'afferme, s'en approchant plus ou moins les unes que les autres, qui reviennent au seul soulagement de la mère de famille, la charge du père de famille demeurant entière et nécessaire pour la conduite de ses affaires. Mais si sa femme et lui veulent communément se décharger de la peine importune et du souci du ménage, ils pourront le faire ainsi, sans cependant abandonner leur bien à la merci du fermier : à cet effet ils le donneront à cultiver à demi-fruits, au tiers, au quart ou à d'autres conditions acceptables, selon les pays ; par ce moyen, le bien se maintient en assez bon état.

Depuis long-tems, cette manière de cultiver la terre est en usage dans les provinces de ce royaume, et étrangères, mais non pas généralement pratiquée de la même sorte, par la différence des mœurs et des coutumes ; d'où il arrive que c'est en gerbe ou en grains, par égales ou inégales portions, que le seigneur partagera avec son métayer, avec l'apposition de plusieurs conditions diversement reçues ou rejettées, non-seulement de province à une autre, mais presque de voisinage à voisinage, tant les hommes sont particuliers. Si le métayer fait

tout le ménage des bleds à ses dépens, c'est-à-dire, qu'il laboure et ensemence les terres, qu'il sarcle les bleds, les moissonne, qu'il en charie les bleds dans la grange ou dans l'aire, selon le climat, les y entasse, les bat ou foule jusqu'à en rendre le grain net, la moitié du bétail et des outils du labourage lui étant fournie par le seigneur, ainsi que la moitié des semences et toutes les pailles délaissées, avec quelques journées de pré et autres pâtis, sans débourser d'argent pour son bétail de labour, la moitié des fruits des arbres, si le métayer ne paye que la moitié des tailles, cens et autres charges ordinaires y arrivant. J'estime la condition raisonnable, si les gerbes ou les grains sont partagés par moitié entre le seigneur et le métayer, dans la récolte, n'y ayant dans cet accord aucun, ou un bien petit hasard pour les parties.

Mais d'opérer suivant la mode de plusieurs du Languedoc, du Dauphiné et de la Provence, c'est rendre plus chère que de raison la façon du labourage et de la conduite des bleds. Outre qu'ils donnent au métayer tout le bétail, les instrumens de labour et la moitié des semences, ils lui aident à semer, sarcler, moissonner. en s'accordant d'une certaine somme d'argent pour la valeur de ces choses. Ils payent les gages d'un

homme qui sème tous les grains (servant au seigneur de contrôleur), donnent de l'argent ou du bled pour sacler et moissonner, ils contribuent de tant de sel pour les bêtes de labour, de fer pour les socs. Un tiers vient après avec des chevaux, mulets ou jumens, fouler les bleds dans l'aire, et il en retire pour ses peines la vingtième partie ou telle autre qu'ils conviennent entre-eux, outre la grande dépense que ces animaux font dans l'aire. Enfin le reste est partagé par la moitié, entre le seigneur et le métayer qui retient toutes les pailles du surplus pour la nourriture du bétail de labour, et jouit aussi sans payer, des herbages voisins. Ils ménagent encore plus particulièrement, dans certains endroits du Dauphiné, au détriment du seigneur, parce que le granger ou métayer, quand la moisson est venue, donne à scier et battre les bleds à un homme, prix convenu, qui pour son salaire, dépens compris, prend sur le monceau de bled, la septième ou huitième partie, ou telle autre portion convenue ensemble; et le restant est comme ci-dessus, partagé par moitié entre le seigneur et le métayer. Par ces deux façons de ménage, il est constant que la condition de ce dernier est meilleure, en ce cas, que celle de son maître, vu que pour labourer

seulement et charrier les gerbes dans l'aire, il tire moitié franche, de tous les biens qui en proviennent; salaire excédent les limites du bon ménage.

Quant aux vignes, celui qui ne les afferme pas en deniers, il est assez raisonnable qu'il les donne par moitié; mais c'est à la charge, ce dont le seigneur doit bien prendre garde, qu'elles ne soient pas taillées trop longuement, par la tromperie que les vignerons font dans ce cas, qui, pour récolter du vin en abondance, laissent aux vignes trop de bois, ce qui les fait succomber en peu de tems. Il pourvoira aussi à ce qu'elles soient marrées autant de fois et aussi bien qu'il convient, autrement elles ne dureroient pas long-tems, quoiqu'elles fussent bien taillées; que les vignes perchées et appuyées soient fournies de bois, selon le besoin, liées et pliées avec art; les maigres fumées, et toutes ensemble soigneusement gouvernées en bon ménager, autrement elles ne seroient pas de longue durée, la vigne étant la partie du domaine la moins propre à souffrir la négligence du laboureur. Les arbres fruitiers et jardinages ayant du rapport avec la vigne, demandent aussi un traitement complet; en les négligeant, leur revenu et leur beauté diminueront bientôt. Quant

aux prairies, il n'y a rien de plus susceptible à affermer qu'elles, par le peu de soin qu'elles exigent : cependant si, en abusant de leur facilité, on les abandonnoit en tout à la négligence, elles finiroient par ne plus rien rapporter. Pour prévenir ces ruines, le père de famille apposera dans ses contrats tant de pactes et de conditions, qu'ils suffiront à retenir l'avarice et la paresse de ses métayers.

Quant à ce qui concerne les bois, pâturages et gouvernement du bétail, ils s'afferment en tant de manières, et si différentes, qu'il est impossible de représenter précisément le moyen dont on doit se servir en cette circonstance, pour pouvoir discerner quelle façon est la plus profitable et la moins nuisible; de même que les étangs, garennes, colombiers et autres agrémens du ménage. Ce sera au prudent père de famille de penser deux fois, avant de les confier à la miséricorde des fermiers, de peur d'en voir bientôt la fin. Il sera aussi averti qu'à mesure qu'il veut s'éloigner du souci, son bien touche à sa ruine, comme cela est clairement représenté par les précédens discours. Ainsi, puisqu'il y a du désagrément à tirer raison de la terre, par la négligence, l'ignorance, la fraude, la dépense, et autres incommodités

qu'on y trouve en la faisant cultiver, soit par des serviteurs, soit par des fermiers, le meilleur sera de ne pas vous attacher à une seule façon de ménage. Ainsi changeant quelquefois, vous tiendrez votre domaine certain tems vous-même, et ensuite vous l'affermerez pour un petit nombre d'années, non pas trop longuement. Par ces changemens, en vous délassant, vous passerez sur les difficultés du ménage, et de tems à autre vous prendrez un nouvel avis, selon les rencontres, en conservant par ce moyen toujours votre liberté. Ceci s'entend pour les biens qu'on peut avantageusement tenir sous sa main, et non pas pour les autres, que la difficulté du travail rend pour jamais affermables.

Comme nous avons distingué les différentes sortes de fermes, il est aussi besoin d'en distinguer les fermiers, ce que nous ferons sous ces deux noms, fermier et métayer, pour ne nous pas confondre. Le fermier est celui qui prend le bien à certain prix, dont il se charge à ses périls et fortune, comme on le voit pratiqué aux fermes du roi, des princes, des grands seigneurs, des communautés, des pupilles et autres. Le métayer ne se hasarde pas aussi avant, mais seulement

il s'oblige de cultiver le bien à la portion, selon les pactes convenus. Il est aussi appellé en France, de métairie; et en Dauphiné, granger, de grange. L'un et l'autre édifice au dit pays, signifiant une même chose, quoiqu'en France la grange ne soit qu'une partie de la métairie; et comme le fermier et le métayer sont de l'art de la terre, nous les examinerons de même en cette qualité. Pour cette élection donc, notre père de famille donnera tous ses soins, et par ce moyen il choisira l'un et l'autre, leurs charges ayant du rapport entr'elles, comme il a été dit. Tel sera le fermier, de même le métayer; homme de bien, loyal, de parole et de bon compte; sain, âgé de vingt-cinq à soixante ans, marié avec une sage et bonne ménagère; industrieux, laborieux, diligent, économe, sobre, point amateur de bonne chère, point ivrogne, ni babillard, ni plaîdeur, n'aimant point la ville, n'ayant aucun bien de terre au soleil, mais des moyens en bourse. Ainsi qualifié et rencontré, il sera celui qu'il vous faut, avec lequel vous n'entrerez pas en pique pour peu de chose; mais vous supporterez doucement ses petites imperfections, cependant jusqu'à un certain point, gardant votre autorité, afin de ne

point l'accoutumer à désobéir et à ne pas craindre. Vous compterez souvent avec lui, de peur de mécompte. Vous ne laisserez pas courir sur lui terme sur terme, ni aucune autre chose sur laquelle il vous soit redevable, si petite qu'elle soit; et par la même raison, vous n'exigerez pas de lui, outre de son dû, rien qui lui soit préjudiciable. Vous lui montrerez au reste l'amitié que vous lui portez, en louant son industrie, sa diligence, et vous réjouissant de son profit, trouvant bon qu'il gagne honnêtement avec vous, pour l'attacher toujours mieux à votre service. Vous ne changerez point de fermier, ni de métayer, si vous les trouvez passables, que le plus rarement que vous pourrez; et au contraire, vous n'en souffrirez aucun qui n'ait la plupart des qualités susdites. Quelque soit votre fermier ou métayer, n'abandonnez pas tellement votre terre, qu'en toutes saisons vous ne la visitiez (le plus souvent étant le meilleur) pour remédier à tems aux dégâts survenants; principalement, pendant la récolte des fruits, tenez-vous-en de si près, que vous en tiriez raison, en ne souffrant au reste, dans votre domaine, affermé, ou non, aucune introduction de nouveauté qui vous préjudicie, soit des

chemins, des pâturages, abreuvoirs, coupes de bois, et autres servitudes. Vous ne laisserez pas non plus perdre aucune partie des autorités, prééminences, franchises, priviléges et bonnes coutumes, que vous avez sur vos sujets et sur vos voisins.

Fin du premier Livre.

THÉATRE D'AGRICULTURE.

LIVRE DEUXIÈME.

CHAPITRE PREMIER.

De préparer la terre pour le labourage.

LORSQUE la qualité des terres est bien reconnue, elles doivent être cultivées avec art et diligence, pour en tirer parti ; mais avant que d'en venir-là, il faut les préparer, afin que souffrant le travail avec facilité, elles puissent être utilement gouvernées. Tout terroir porte en lui de la difficulté, que, si on ne peut l'ôter ou la dompter, le tems et le travail y seront employés pour rien ; c'est pourquoi il y a tant de

terroirs estimés inutiles, faute de connoître ce qui en détourne le rapport, ou qu'on n'a pas la science d'y remédier.

Trois causes principales nuisent évidemment à la culture des terres, au détriment des grains; savoir, les arbres, les pierres et les eaux, rendant le terroir de peu de rapport, quand ils s'y rencontrent en trop grande abondance, quoique de lui-même il soit bon. Les racines et les rameaux de plusieurs grands arbres assemblés, ne permettent ni à la terre, ni au soleil de faire leur devoir. L'incommodité des pierres, perd une partie de la terre, et empêche l'autre d'être labourée, ainsi qu'il appartient; mais la pire maladie vient des eaux surabondantes; elles détrempent trop la terre, qui ne peut jamais bien se labourer, ni recevoir les semences à propos, qui s'y voyent presque toujours à la première venue des pluies. Puisqu'à ces maux l'on peut pourvoir, même à frais modérés, ce seroit trop grossièrement manquer en ménage que de n'y pas apporter les remèdes nécessaires.

Avant tout, il faut soigneusement lever ces embarras fâcheux; une fois ôtés, vous resterez surpris du changement subit de ces terroirs, qui, d'inutiles, difformes et incommodes, deviendront fertiles, agréables et faciles à cultiver

dès la première année, et par conséquent propres à produire toutes sortes de grains, moyennant la faveur du ciel. Ce ménage ne peut être appellé culture ordinaire, mais réparation extraordinaire et perpétuelle, parce que la dépense que vous y faites, est pour une seule fois, et il n'est pas nécessaire d'y revenir, si elle est bien et profitablement faite au commencement; considération qui doit vous exciter à mettre vigoureusement la main à cet excellent préparatif.

Chacun est assez instruit de l'ordre requis pour se défaire des arbres nuisibles, n'y ayant pour cela d'autre mystère que de les couper, et d'en arracher profondément et soigneusement les racines. Si le bois que vous en ôterez n'est pas propre aux bâtimens, ou que vous ne vouliez pas l'employer au chauffage, vous le brûlerez sur les lieux même, après l'y avoir fait sécher, en observant que ce soit à la veille de la pluie. Par ce moyen, le feu cuira une partie de la superficie de la terre, et l'eau fera pénétrer les cendres dans le fond, qui serviront à l'engraisser, ayant soin d'éviter les vents qui emporteroient les cendres où est contenue la graisse de cette brûlure; vous éviterez de même le mal que les flammes du feu pourroient causer, étant portées dans les arbres et maisons voisines,

comme on a vu plusieurs fois de ces dangereux exemples, qui décèlent une grande imprudence. Ce seroit aussi une mauvaise économie, que de défricher inconsidérément les bonnes forêts, et de laisser entières celles de peu de valeur; c'est pourquoi, vous distinguerez ces choses en en pésant les circonstances. Si vous êtes dans un pays peu fertile en bois et herbages, qu'il ne vous vienne jamais à la pensée d'en couper aucun, quel qu'il soit: au contraire, votre domaine étant sur-abondant en forêts, ne sera que bien ménagé, ou en rompant quelques parties des moins peuplées d'arbres, et des plus plattes en leur fond, parce que le labourage y est plus propre qu'en pente, et vu aussi que les lieux bas se couvrent plus facilement en herbes, que ceux qui sont élevés; ce qu'il faut prévoir pour ne pas se priver de la liberté de les remettre en leur premier état, en changeant d'avis. Les bois étant utiles à quelques ouvrages en seront retirés; les autres, ou brûlés sur les lieux, comme ci-dessus, ou envoyés au four pour cuire le pain, ou à la cuisine. Il est quelquefois aussi à propos de se défaire des arbres fruitiers, et très-souvent des moyens, à cause de leur ombrage incommode. Vous pourvoirez à cela en mesurant le profit par la perte, vous

arrêtant au plus raisonnable. Si vous laissez quelques arbres dans votre labourage, faites que ce soit ceux qui le méritent le mieux par leur valeur, et en petit nombre, que, s'il est possible, vous ferez rencontrer aux bords et lisières de vos champs. Par ce moyen votre labourage deviendra tel que vous le desirez; car il n'y a pas de doute que chaque espèce de fruits ne demande sa part du ciel, du soleil, de la terre, avec un entretien séparé.

On peut aussi facilement épierrer les terres. Si elles sont occupées de pierres et d'eaux tout ensemble, on les débarrassera de même à la fois de ces deux incommodités, comme il sera démontré en son lieu; mais s'il n'y a que des pierres, on les enlevera, et on les transportera dans des vallons ou fondrières prochaines; à leur défaut, on les enfouira dans terre sur le bien même, dans des grands trous qu'on y creusera. Ces trous et fosses seront faits en nombre et grandeur, selon l'étendue du champ et l'abondance des pierres, laissant leur forme à la liberté de chacun. On appelle ces réceptacles, caisses, comme enfermant les pierres qu'on y met pour reposer: pour les creuser, la main d'hommes forts et robustes est nécessaire, mais toutes sortes de gens travaillent à les rem-

plir, jusqu'aux femmes et aux enfans, y portant et charriant les pierres par corbeilles, paniers, mannes, brouettes, et avec d'autres ustensiles propres à cela. Les caisses ne seront pas entièrement remplies de pierres, mais seulement jusqu'à deux pieds près du bord, et le restant sera comblé de la terre qui en aura été tirée la première, comme de la meilleure, dont la superficie du champ sera réaplanie. Sur ces pierres ainsi enfermées, couvertes, moyennant ladite quantité de terre, le coutre jouera à l'aise pour toutes sortes de grains, même les arbres, vignes et autres choses qu'on y voudra planter ne pourront manquer de bien s'y porter; le restant de la terre sera uniment écarté par le champ qui se rendra d'autant meilleur, que plus il y en aura de bonne et fertile. Par ce moyen tout votre champ sera bien épierré et nettoyé, et on pourra facilement le labourer sans peine.

Quelques-uns ramassent les pierres nuisibles en certains endroits du champ de moindre valeur, en y faisant des monceaux; et là, ils les confinent, aimant mieux perdre une partie de la terre, que si elle étoit toute occupée à l'intérêt du labourage; ce que je n'approuve pas, ou ce seroit dans un lieu où l'on ne pourroit

creuser profondément par la rencontre des rochers ; mais où il y a du terrein bon ou mauvais, il ne faut pas s'en priver sciemment d'aucune partie, si petite qu'elle soit; d'un côté cela rend le champ difforme ; et de l'autre, c'est une perte, vu que la terre, quoique maigre et légère, par culture et amélioration, devient de fertilité passable.

Il ne faut pas ôter les pierres sans distinction, indifféremment sur toutes les terres, d'autant plus que quelques-unes sont utiles dans certains lieux. Les terres argilleuses deviennent faciles à labourer, par les pierres menues ; c'est pourquoi il ne faut en enlever que les grosses et y laisser celles de la grandeur d'une noix et au-dessous, qui, ressemblant au gravois, aident à l'agriculture, en empêchant la terre de s'entre-presser par trop, ce qui la rend plus déliée et plus facile à remuer. Sur quoi l'exemple de la Sicile est remarquable, son terroir étant devenu stérile par un trop soigneux épierrement, fut restauré, quand par un décret public, on y eut remis des pierres menues, autant qu'il en falloit pour le bien du labourage, suivant le rapport de Pline.

Pour débarrasser les terres des eaux nuisibles, le remède le plus commun est, de les

vuider par des fossés ouverts, principalement dans les plaines et les lieux bas ; ces fossés servant aussi à clore les possessions. On fossoyera les terres à l'entour, en donnant telle largeur et profondeur aux fossés qu'ils soient propres à ces deux usages. On les nettoyera une fois, de deux en deux ans, peu de tems avant l'ensemencemeut des terres, sur lesquelles on jettera la graisse qu'on prendra au fond des fossés pour servir d'autant à améliorer. Mais s'il arrive que le champ soit par le dedans occupé de fontaines et sources souterraines, croupissantes, les seuls fossés aux bords des terres ne suffiront pas; ainsi il sera besoin d'un autre remède plus particulier, comme il sera démontré, pour dégager le milieu de la terre de ces incommodités, et d'autant plus que le vice de trop d'eau excède en malignité celui des ombrages et celui des pierres, comme il a été dit; il faut aussi employer plus de travail pour y remédier qu'à ceux-ci, et pour récompense le profit en sort plus grand, que de toute autre réparation qu'on puisse faire à la terre, tant celle qui la débarrasse des eaux malfaisantes est fructueuse; non-seulement par-là, les terres trop humides sont améliorées, mais les marécages et palus sont convertis en labou-

rages

rages parfaits. Les exemples nous servent de bons maîtres, pour faire nos ouvrages. Quel est le ménage, voyant les beaux bleds que produisent les étangs desséchés, qui ne desire, par émulation, imiter ce profitable ménage? La cause en provient de l'eau, qui a empêché la terre étant sous elle, de travailler en aucune manière pendant plusieurs années, au bout desquelles, elle se trouve reposée; et par cette oisiveté ayant fait amas de fertilité, elle rapporte avec admiration et profit; par cette découverte vous aurez bien plus d'espérance de celle-ci, qui par l'antique importunité des sources, n'a jamais pu rien produire, que vous trouverez toute neuve et remplie de graisse. Outre ce revenu, vous pourrez encore ramasser ces eaux nuisibles, éparses çà et là dans votre terre, et les attirer dans un endroit où l'on fera une source de fontaine, selon les lieux, tellement grande et abondante en eau, qu'elle suffira pour l'arrosement des prairies, que vous ferez à cette occasion, au-dessous des quartiers desséchés, et pour y dresser des moulins, si l'assiette et autres qualités requises, sont favorables.

Il est nécessaire que le fond que vous voulez dessécher ait une pente petite ou grande, sans quoi les eaux ne pourroient s'en vuider; cela

mis pour fondement, on fera un grand fossé depuis un bout du lieu jusqu'à l'autre, de long en long, en commençant toujours par le plus bas endroit, et par où vous remarquerez des sources ou humidités ; dans ce fossé plusieurs autres, mais petits, pendans en plume, se joindront des deux côtés, pour y décharger leurs eaux, qu'ils ramasseront de toutes les parties du terroir: par ce moyen chaque portion aboutissant au grand fossé qui les recueille toutes, il les rapportera assemblées à son issue ; le grand fossé, par cette cause est appellé mère, et tous ensemble, pied de géline, par la conformité qu'ils ont, ainsi disposés, à la figure du pied de cet animal, dont les griffes tendent au tronc de la jambe : la contenue et l'assiette du lieu, donnent la forme aux fossés ; il faut les faire plus longs et plus larges, que plus la terre que vous voulez dessécher est grande et plate ; et au contraire, il est nécessaire, qu'ils soient plus courts et plus étroits, plus elle est petite et pendante, vu que dans un petit lieu, il ne se ramasse pas communément autant d'eau que dans un grand, et qu'un fossé étroit, bien en pente est plutôt vuide, qu'un large ayant une pente douce. Il n'en est pas ainsi de la profondeur des fossés, parce qu'en quelque lieu qu'on les creuse, il

faut y aller jusqu'à quatre pieds ou environ, pour bien couper la racine des sources, but de ce travail. Aussi il convient que la distribution des fossés soit suivant le naturel du lieu. S'il est dans un vallon enfoncé, et que le terrein soit élevé des deux côtés, la mère se fera dans le milieu et le plus creux du champ, de long en long, comme il a été dit, dans laquelle tomberont les autres fossés des deux côtés, dressés en plume. Mais n'ayant à dessécher qu'une pente de côteau seulement, il y aura en ce quartier-là des petits fossés se rendant à la mère, disposés selon qu'on croira le mieux, l'ouvrage guidant l'ouvrier; comme aussi la longueur de tous les fossés dépend de l'œuvre, qui en fait l'ordonnance, selon l'assiette et le plan du lieu. Le plan ayant une pente raisonnable et étendue, les petits fossés seront aussi raisonnablement larges, de trois pieds, et la mère de cinq; moyennant cette mesure, ils satisferont à votre intention; et pour qu'on ne se trompe pas, il faut faire autant de fossés dans autant d'endroits longs et amples, sans craindre de trop faire en ce cas, afin que ni source ni petite fontaine ne soient oubliées d'aucune manière, pour parfaitement bien dessécher le terroir, par le ramas général de ses eaux. Ces fossés grands et petits

seront à demi remplis de petites pierres ; et le reste achevé de combler de la terre qui en aura été tirée auparavant, qu'on applanira par le dessus avec le plan, si bien, que la trace même n'y paroisse pas, pour la commodité du labourage, qui s'y fera très-bien, le soc y trouvant de la terre en suffisance, avant de toucher aux pierres, au travers desquelles, l'eau ayant son libre passage, s'écoulera dans le lieu que vous lui aurez destiné, laissant la superficie de la terre vuide de toute humidité nuisible, pour devenir propre à porter abondamment toutes sortes de bleds : économie communicable à toutes possessions, vignobles, prairies, vergers, et autres qui ne rapportent aucun fruit, et haissent le trop d'humidité. Si vous n'avez sur les lieux que de grandes pierres plates pour la fourniture de vos fossés, avant que de les y mettre vous les ferez briser pour les rendre plus propres à ce service, en les posant au fossé de bout et non de plat, ou autrement, en les arrangeant, si adroitement, qu'elles n'empêchent pas le chemin de l'eau, en ne s'entre-touchant pas : pour que la besogne s'achève bien, il faut la bien commencer, c'est-à-dire, artistement, et par règle, alors vous en viendrez facilement à bout, à l'aise et sans confusion. La trace de tous vos fossés

sera faite par la première main, qui marquera soigneusement les endroits où ils doivent passer, ensuite vous commencerez à les faire creuser par les plus bas endroits et issues, en jettant la terre qui en sortira, d'un côté, et au-dessous du fossé, laissant l'autre côté libre pour y pouvoir aisément porter les pierres qui y seront jettées aussitôt, de peur qu'en retardant, le fossé ne se recomble de lui-même, par les vents, par le passage des bêtes et autres événemens. Ainsi votre entreprise s'achèvera par l'un des bouts, à mesure qu'on la commencera, en la continuant jusqu'au plus haut du lieu. Cependant l'eau prendra son cours, même aussitôt que l'ouverture de son chemin en aura été faite, ce qui n'arriveroit pas en commençant l'ouvrage par l'endroit le plus élevé, vu que l'eau n'auroit pas d'issue, et détourneroit même l'ouvrage, en s'y déchargeant. Vous aurez soin aussi, que les issues de l'eau soient si bien arrangées, qu'elles ne puissent se boucher par le tems, de peur qu'à défaut de passage, l'eau rétrogradant rendit inutile votre peine. Il sera pourvu à cela par de bonnes pierres maçonnées solidement et à profit, pour durer long-tems, principalement dans l'endroit, où la mère ou le grand fossé, réceptacle des autres, rend les eaux pour y

servir, ou empêcher de nuire. Finalement, vous serez averti que les extrémités et bouts de vos petits fossés, dans les parties les plus hautes, ne doivent pas nécessairement être si larges que les basses, parce qu'elles n'ont pas là tant d'eau à recueillir qu'en bas, cela demeurant néanmoins à votre discrétion; comme ils ne pourroient être trop larges en certains endroits pour recevoir non-seulement les eaux naissantes au fond, mais celles survenant des pluies, ce qu'il faut prévoir. Cette réparation a plusieurs usages, puisqu'à la fois, les eaux et les pierres importunes d'un terroir sont ôtées, et ces eaux, de nuisibles, deviennent utiles pour les prairies, moulins, même pour les fontaines, leur naturel le voulant; par ces avantages, elle se rend recommandable; aussi ces réparations sont recherchées de tous ménagers: d'ailleurs en ce ménage, rien ne se perd; car les fossés étant remplis de terre en leur superficie, toute leur terre se met en évidence, pour servir au labourage, jusqu'à un pouce, ce qu'on ne peut dire des fossés demeurant ouverts, qui occupent beaucoup de place; et pour les poser après ceux-là, ils sont sujets à être réparés de tems à autre, comme il a été dit.

S'il arrive que pour le remplage des fossés, la

pierre manque, ne vous mettez pas en peine d'en faire apporter de loin avec de grands frais; à son défaut, servez-vous de paille. Pour la force, on choisira plutôt la paille de seigle que d'autre espèce, et si l'on n'en a pas, on emploiera celle de froment. On en fera un plancher dans le fossé, qui, suspendu, cause un vuide en bas, pour le passage de l'eau; et au-dessus de ce plancher, on y mettra deux pieds de terre; le vuide sera d'un pied de haut, l'épaisseur du plancher sera d'un autre pied, et les deux autres de terre, feront les quatre donnés à la profondeur des fossés; leur largeur sera de deux pieds et demi, plus étroits de demi pied que les précédents, par la sujetion de la paille, de peur de boucher le vuide en bas, à cause de la pésanteur de la terre, mise au-dessus, qui peut s'affaisser. La mère, réceptacle des eaux n'excédera pas cette mesure eu égard à la paille; mais pour pourvoir à ce dont il est question, au lieu d'une mère, deux seront faites, ou une seule si profonde, qu'elle suffise à recueillir toutes les eaux, qu'on lui adressera. La paille s'accommodera en faisceaux, longs de deux pieds et demi, épais d'un pied, liés de la même matière, en trois divers endroits d'égale distance. Pour les faire tenir dans le lieu, et comme il appartient, il faudra assujettir

le fossé, en le façonnant plus étroit par le bas que par le haut, non en pente ni en talus, mais d'aplomb et en droite ligne, se retrécissant en quarré dans l'endroit que vous poserez le plancher, pour demeurer ferme et assuré comme sur des murailles. Le retrécissement de chaque côté sera de demi pied; par ce moyen il restera en bas, et dans le lieu le plus étroit du fossé, un pied et demi, et en haut au plus large, les deux et demi susdits. Si vous doutez de la petitesse de vos fossés et vuidanges, le remède est, non d'en augmenter la largeur, attendu la sujetion de la paille, mais le nombre; et comme j'ai dit, vous ne pouvez excéder en cet article, parce que l'eau d'un terroir marécageux et inondé ne peut pas trop bien se vuider; c'est pourquoi vous aviserez d'en faire suffisamment, et si bien, qu'ils se déchargent les dans sur les autres par branches; s'entretenant ensemble pour rendre toute l'eau du terroir à la mère, afin de la vuider au lieu destiné. La paille ainsi employée servira long-tems; car on dit, par tradition, qu'enfermée dans terre, sans sentir l'air, elle demeure saine plus de cent ans. Je suis témoin oculaire de certaine paille trouvée saine et entière, au milieu d'une vieille masure; la muraille cependant marquoit être l'ouvrage de plusieurs siècles; c'est pourquoi servez-vous

en sans scrupule, à la charge qu'étant pourrie, au bout de cent ans, ceux qui viendront après, la renouvelleront, si bon leur semble.

Corriger les vices de l'argille et du sablon des terroirs, est un très-bon préparatif au labourage; tout bon ménager se servira de ce remède. Les terres trop argilleuses seront améliorées par le sablon; et les trop sablonneuses par l'argille. On chariera ces matières en si grande quantité où il faudra, qu'elles dompteront chacune l'imperfection de son contraire. Cette réparation s'entreprendra, si la proximité de quelque rivière ou fondrière, donne moyen de recouvrer du sablon et de l'argille à frais modérés, non autrement; car d'aller chercher ces choses au loin, et à grand prix, on ne doit pas y penser. L'argille est plus difficile à recouvrer que le sablon, parce que toute argille propre à cet usage, n'est pas comme du sablon, mais seulement celle qui avec elle porte de la graisse; car on ne peut se servir de la pure argille qui est infertile. Par ce moyen, le terroir de difficile culture et presqu'infructueux, devient aisé à labourer, à conserver et rejetter convenablement les humidités, par conséquent de fertilité raisonnable; ces remèdes étant perpétuels (vu que ces amendemens-ci ne se consomment point), le père de

famille ne se mettra pas en peine de les réitérer; comme il est obligé de faire de toutes sortes de fumiers qui se dissolvent bientôt dans terre. C'est le moyen décrit par Columelle, dont se servoit Marc Columelle son oncle, savant agricole, pour rendre fertiles ses terres à grains et ses vignes.

Le tems pour faire ces réparations n'est pas limité à certaines saisons de l'année, étant toujours le tems d'y travailler, excepté quand la terre est trop mouillée, cela s'entend aussi, sans détourner les cultures ordinaires de la terre, ni la récolte des fruits ; mais ces choses allant leur train, l'on ne fera pas difficulté de mettre la main à ce qui est dit ci-dessus, soit en hiver ou en été. Il est vrai que cela se fera à meilleur marché dans les grands jours, que dans les petits, en quoi il y a une économie reconnue et un grand profit, ce qu'on doit observer dans toutes sortes de réparations volontaires.

Voilà les lieux ombrageux, pierreux, aquatiques, argilleux et sablonneux mis en état de bien servir au labourage. En outre si vous avez dans votre domaine des terres laissées long-tems en jachère ou en friche, des landes, halliers et lieux presque déserts couverts d'arbustes de nulle valeur, comme buis, bruse, genets et plantes

semblables, ne rapportant ni fruits ni feuilles de prix, empêchant même la terre de produire l'herbe à suffisance pour le pâturage, et le fond n'étant pas propre à faire une garenne; pour plus de commodité, vous ne manquerez pas de les convertir à d'autres usages. Si le lieu est plat et peu en pente, il s'appropriera facilement en labourage, pourvu qu'il ne soit pas par trop chargé de pierres et de rochers, ne pouvant se transporter; en ce cas les arbrisseaux seront coupés, séchés, et finalement brûlés sur le lieu à la manière susdite. Par ce moyen la terre s'apprêtera de telle sorte, que cuite par le feu, elle produira de beaux bleds, quoique le fond soit une terre légère, elle changera de nature et rapportera du profit, car le plus souvent ces essais rencontrent bien. Ainsi on tire quelquefois du revenu d'un lieu estimé inutile, suivant cette maxime, *que beaucoup de choses se perdent par ignorance et négligence.*

Les vieilles prairies se soumettent très-bien au labourage, étant préparées pour cela. Si elles sont aquatiques, il convient avant tout de les dessécher, ensuite de les rompre, après cependant un salutaire avis; car de défricher inconsidérément toutes sortes de prés, ce n'est pas le fait d'un bon ménager, par le grand besoin

d'herbages qu'il a pour nourrir ses bêtes. Mais en étant suffisamment pourvu, il ne mettra pas de difficulté à rompre une partie de ses moins valeureuses prairies, s'assurant, ainsi remuées, d'en tirer plus de profit d'un an, en bled, que de six en foin, l'écu étant toujours plus à priser que le teston, il y auroit peu de jugement de préférer l'un à l'autre ; outre que ceci augmente le ménage, c'est que la prairie, par sa vieillesse, devenue presqu'inutile, donnera de beaux bleds huit ou dix ans de suite, plus ou moins, selon la faculté du fond, et reproduira après des foins, si vous voulez la remettre à cet usage, six fois plus qu'elle ne faisoit auparavant, parce que le fond aura acquis de nouvelles forces, moyennant la culture, et sera accoutumé à n'avoir que de jeunes et franches semences. Quoique cette grande fertilité ne soit pas de perpétuelle durée, sa bonté se consommant avec le travail, le plus de durée consistant dans la motte ou superficie du pré, il est cependant reconnu que le labourage qui provient des défrichemens, est toujours des meilleurs, pourvu qu'il soit gouverné en bon père de famille, qui, après en avoir tiré quelques récoltes de suite, sans cependant en épuiser toute la graisse, malgré la bonne volonté de la terre, la mettra en rang

avec ses autres terres, pour reposer un an, après le travail d'un autre, ainsi qu'il convient raisonnablement de faire d'un champ passable en bonté.

Parmi les différentes façons de défricher les prairies, deux principales sont en usage, très-contraires néanmoins en elles-mêmes, puisque l'eau et le feu sont opposés l'un à l'autre, quoiqu'ils effectuent la même chose; c'est-à-dire, qu'ils améliorent la terre pour la rendre propre à recevoir les semences. Je vous représenterai seulement ces deux manières, comme les plus utiles et reçues. Le plus commun défrichement se fait au soc, tiré par des bêtes de labour; ensuite vient celui de brûler la motte ou le gason, par le feu qu'on y met après l'avoir enlevée et préparée pour cela. Le tems gouverne entièrement ces ouvrages, qu'il faut de nécessité avoir favorable ; froid et humide pour l'un, et chaud et sec pour l'autre. Pour défricher au soc, c'est l'hiver qu'il faut employer, et au feu, choisir le cœur de l'été. L'ouvrage aussi préparé dans son tems, la chose se fera à souhait à frais modérés : quand on commence par le défrichement au soc, je dirai qu'après les pluies d'automne, l'hiver etant arrivé, ce sera le vrai point de mettre la main à l'œuvre, parce qu'alors,

on aura bon marché de rompre les prairies par la commune foiblesse de l'herbe et de la terre, l'une assoupie, et l'autre humectée, par l'arrivée des froidures et de l'humidité, ce dont vous ne pourriez venir à bout dans aucune autre saison, qui toutes ensemble donnent de la vigueur aux herbes, et par conséquent, pour peu que la terre fût sèche, on ne pourroit les arracher. Le soc qu'on employera à ce défrichement, n'aura qu'une oreille, appellée en France, l'écu, afin que par elle seule, les gasons ou mottes puissent se renverser toutes d'un côté, l'herbe directement jettée contre terre pour y être étouffée. Cela sera fait ainsi, moyennant que le laboureur monte d'un côté du sillon, et descende par l'autre, faisant continuellement toucher l'écu de son soc à la terre déja labourée, ce qui fera que la motte se renversera en morceaux sans dessus-dessous, de manière que peu ou point d'herbes paroîtra dessus, mais seulement les racines avec la terre; ce que vous ne pourriez faire avec le soc à deux oreilles, ni par le labourage ordinaire, celui-ci n'ayant d'autre pouvoir que de fendre la motte, sans la renverser que bien peu. A la charrue, il faut fermement ajouter un grand couteau, dont la pointe tendant en bas, fendra la motte

pour préparer la voie au soc, afin de faciliter l'ouvrage. Pour gagner du tems et soulager le bétail, cette première fois, il ne faut prendre de la motte que deux ou trois doigts d'épaisseur; si la terre a été gelée auparavant et ensuite baignée par quelque pluie, cela sera très-avantageux, car le fond pris mol est facile à rompre. Par cette cause, au défaut de pluie on l'arrosera, si l'on en a la faculté; et prenant la terre ainsi mouillée, l'on pourra dire qu'elle se défriche presque pour rien, vu que vos serviteurs et votre bétail chommeroient faute d'autre besogne, le tems se trouvant utilement employé dans cet ouvrage. Il est nécessaire d'être pourvu de bons et puissants bœufs ou de forts chevaux, mulets ou mules de grosse taille et robustes, de bien les nourrir pour résister à ce travail, qui n'est pas petit, sur-tout si le fond est argilleux; car le sablonneux est d'un travail plus facile. Il faut aussi être fourni de plusieurs coutres ou socs proprement accommodés; leur fer bien forgé et acéré, leur bois neuf, dur et solide, et en avoir de réserve pour substituer à la place de ceux qui se rompent. Les gelées survenant après ce premier défrichement y serviront beaucoup, tant pour achever de tuer les racines de la motte que pour en cuire la terre, qu'elles

transperceront de toutes parts ; mais pour qu'il ne puisse rien rebourgeonner des racines, qui prendroient une nouvelle vie ; avant l'arrivée de la prime-vère, vers la fin du mois de février, on y donnera une seconde œuvre avec le soc à deux oreilles et le coutre ordinaire, pour commencer à améliorer les mottes déja demi-cuites par les gelées et les froidures ; ensuite quand on en aura le loisir, il conviendra de labourer le lieu fort souvent, réitérant le labourage en travers et en long, en tout tems, froid et chaud (cependant pas trop humide), jusqu'à ce que finalement, la terre se réduise en poudre, la motte étant consommée entièrement.

De quelque manière qu'on puisse labourer, cela ne peut parfaitement bien se faire avec le seul travail des bêtes, qu'il ne reste des mottes de terre endurcies, comme de la pierre ; d'ailleurs le soc, en passant près des mottes, au lieu de les briser, les renverse seulement, ou les change d'un lieu à un autre, comme les pierres. Pour remédier à cela, il est besoin à chaque œuvre, excepté à la première, que le labour soit suivi de quelques hommes avec des bêches et massues, pour casser les mottes qui resteront du soc et labourage ; et pourvu que la terre soit tempérée, elle se rendra assez déliée par ce moyen

pour

recevoir les semences, et deviendra plus subtile que plus soigneusement on y travaillera.

Les journées des hommes employés à cet ouvrage, causent de la dépense par la longueur de l'ouvrage: pour l'épargner, on a inventé un instrument de si bon service, qu'avec son secours, un seul homme aidé d'une ou deux bêtes, en le promenant par le champ, brise plus de mottes que ne feroient dix hommes à coup de massues et de bêches; c'est une grande herse roulante, composée de deux cylindres ou rouleaux, chacun de la grosseur de l'ensouple du tisseran, et couvert de fortes chevilles de fer, qui par le mouvement des rouleaux, montent sur les mottes et les brisent entièrement. La pesanteur de la herse sera mesurée par l'effet, d'où procède son service, à laquelle on donnera tant de poids, qu'il suffira pour mettre les mottes en poudre. Le tirage en est aussi fort aisé avec peu de travail, une ou deux bêtes le faisant, puisque c'est en roulant, comme une charrette, et non en rampant, comme la herse commune. Ce défrichement ainsi fait, mettra la terre en tel point, qu'au commencement d'octobre, vous la pourrez ensemencer de froment, seigle ou méteil, en ne cherchant cependant pas à en tirer grand profit la première année, sur-tout en

bleds d'hiver, par la crudité de la terre, qui ne peut pas être entièrement bien assaisonnée en si peu de tems. C'est pourquoi plusieurs n'y mettent la première année que de l'orge ou de l'avoine, afin qu'ayant tout l'hiver encore à se préparer, elle puisse bien nourrir ses grains, et l'année d'après recevoir tous ceux qu'on voudra lui confier, et les suivantes, gouvernant ainsi votre nouvelle terre, à la manière des autres bons labourages.

Labourer la terre n'est autre chose que de la rendre plus déliée et la réduire au point de recevoir, nourrir et mûrir les semences; de cette manière, l'industrie est plus louable que tout autre moyen, vu qu'elle remédie mieux et plutôt à cela. La cuisson ou la brûlure de la motte ou gason, emporte l'honneur de ce ménage, par-dessus tous les labourages; par son moyen la terre se prépare parfaitement bien, elle se décharge de toutes duretés, racines et herbes, se rend déliée, comme de la cendre, et ensuite fructifiante pour toutes sortes de semences. La terre ainsi renouvellée par le feu, ne produira d'elle-même aucune chose de plusieurs années (n'ayant point de semences dans ses entrailles), mais abondamment tout ce que vous lui confierez, et vos bleds en sortiront nets, la semence

en étant belle. Les jardinages, les arbres fruitiers, les vignobles profitent dans la terre préparée par le feu, mieux qu'en toute autre; les prairies y deviennent très-belles, même plus fécondes qu'en quelque lieu que ce soit. En un mot, ce ménage par son excellence, peut-être appellé la quintessence de l'agriculture, bien digne d'admiration, l'homme ayant trouvé moyen par ce ménage de faire en dix jours, ce que le soleil fait en plusieurs années; de préparer en si peu de tems, et si bien la terre, avec le feu, de manière qu'elle se rend souple et obéissante pour tout produire. Cette invention est venue des bois défrichés et brûlés sur les lieux, dont dans plusieurs endroits le peuple tire une grande abondance de bleds. On s'est depuis long-tems servi de cette culture pour les montagnes froides, en remplaçant par le feu, ce qui leur manque du soleil.

On a dit avec raison que ces deux défrichemens discordoient entr'eux, non pas dans leur résultat, mais en leur tems et façon; car comme pour l'un, il est requis de choisir le point où la motte est endormie, afin de la rompre plus facilement, par cette raison, de choisir l'hiver; il est au contraire nécessaire pour l'autre que l'herbe soit dans sa plus grande force, afin que

le gason tenant ferme, puisse être travaillé et enlevé, comme il faut, ce qu'on ne pourroit faire dans une autre saison qu'en été. Le vrai tems donc de mettre la main à ces brûlemens, commencera à l'issue du mois de mai, ou au commencement de juin, après que votre pré aura été fauché, ou, si c'est un autre herbage que vous défrichez, que vous l'aurez fait manger au bétail; ce brûlement se continuera jusqu'à la fin du mois d'août. Vous ferez défricher le dessus de votre pré à bras d'hommes forts, dont ils enleveront les gasons, aussi grands et larges qu'il sera possible, sans crainte d'excéder ni de manquer en figure, n'étant pas nécessaire de s'assujettir à aucune; car de telle manière qu'elle soit, c'est tout un, n'étant pour cette occasion, nullement à propos de tracer le pré en alignement, comme quelques-uns veulent, mais seulement de le distribuer à l'œil, selon que cela paroîtra le plus à propos. L'épaisseur des gasons sera de deux ou trois doigts; de plus grande, ils seroient trop difficiles à arracher, et de plus petite, ils ne pourroient bien supporter le travail. Les piocheurs les enleveront sans les briser avec patience et un travail modéré, pourvu qu'ils les prennent de tous côtés, en se contournant selon le guide de la

besogne. Les outils dont on se sert pour ce défrichement, sont des bêches ou des pioches de quatre doigts de large par le tranchant, qui sera acéré et entrant comme la hache; elles seront proprement forgées pour être maniées facilement, légères plutôt que pesantes. A mesure qu'on fera des gasons, on les préparera à sècher sans interruption, de peur que par les rosées de la nuit ou pluies survenantes, l'herbe ne reprit une nouvelle force, en se réattachant au fond; à cet égard, ils seront dressés de bout l'un contre l'autre, deux à deux, à la mode des tuiliers, joignant les deux herbes en dedans, montrant la terre en dehors, à travers desquels le vent et le soleil passant, les pénétreront en neuf ou dix jours, et ils seront au point que vous les desirez pour recevoir le feu, à la charge cependant de relever aussitôt ceux qui tombent d'eux-mêmes, ou par une autre cause. On fera faire par économie ce redressement de gasons par des femmes et des enfans, en suivant pas à pas les travailleurs, qui ne s'amusant qu'à rompre et défricher, avanceront plus l'ouvrage, que moins on les en détournera. Quand les mottes ou les gasons sont secs, il ne faut pas tarder à les faire brûler; cette opération ne pouvant souffrir de délai, et les mottes se sèchent difficilement pour

la seconde fois, ayant été mouillées à la survenue des pluies, contre notre desir ; et quoique cette difficulté n'y fût pas, c'est toujours de la dépense que de les redresser, comme de nécessité il faut y retourner, quand elles tombent : étant même surprises par la pluie, il n'y aura aucune pièce qu'il ne faille remuer, une à une, pour tâcher de les remettre dans leur premier état ; c'est pourquoi prévenant ces peines et ces inconvéniens, le meilleur sera, le tems pressant, de ne retarder nullement à leur donner le feu quand elles seront une fois prêtes.

Pour cuire et brûler les mottes, on les amoncelle en petits fourneaux ronds, qui étant faits, ressemblent en dehors, à des monceaux de foin sur le pré nouvellement fauché, ou la moitié d'un globe coupé par le milieu, et ils doivent contenir quatre ou cinq pieds de diamètre, autant en hauteur, peu plus ou moins. On les pose d'égale distance à quatre ou cinq pieds l'un de l'autre, et on les arrange en ligne droite de deux côtés, comme des arbres plantés en quinconce, pour répartir également la terre préparée par tout le champ : l'adresse consiste en formant les fourneaux ; si l'on y manque, la terre manquera aussi à prendre feu, qui s'y étouffera incontinent après être allumé ; car c'est le vent enclos donné

à propos qui fait prendre et arrêter le feu. On commence ces fourneaux, comme si on vouloit construire une petite tour; l'on bâtit une muraille courbe pour fondement avec ces mottes sèches, sans autres matières, selon la circonférence du fourneau, en faisant en dedans un vuide de deux pieds de diamêtre, on environ ; la muraille est de l'épaisseur de la largeur de la motte, on employe les gasons et mottes à la renverse, l'herbe contre terre sens dessus-dessous, et la muraille se compose perpendiculairement sans nulle pente, de la hauteur d'un pied, peu davantage, y entrant quatre ou cinq mottes l'une sur l'autre. On laisse une porte d'un pied d'ouverture près de terre, en faisant la muraille, du côté où le vent souffle, quel qu'il soit, pour faire prendre feu. Sans plus attendre, on met le bois nécessaire, autant que l'intérieur peut en contenir. C'est tout fagotage et menu bois, excepté une demi-grosse pièce de traverse pour le soutenir, qui, comme poutre est mise sur les murailles. La porte en est aussi occupée avec de la paille, pour l'aisance de donner et de faire prendre feu au fourneau. Le bâtiment se continue après, non en muraille, mais en jettant motte sur motte toujours à la renverse, par le dehors, suivant la rondeur du fourneau. Le bois

en est couvert, mais c'est doucement, sans le presser, de peur que s'affaisant le feu n'en soit étouffé. Les mottes à cette occasion se supportent l'une à l'autre, en les faisant avancer petit à petit, à la manière des maçons qui font des saillies pour porter des avancemens, de telle manière que sans presser le bois, tout se trouve couvert comme une voute; cela fait, sans attendre que le fourneau soit achevé, le feu y est mis par la porte, qu'on bouche aussitôt avec des mottes, et ensuite on met promptement les autres mottes pour la perfection de l'œuvre; on les jette toujours sur les endroits où la fumée sort, tâchant, en fermant ses issues, de contraindre le feu à se resserrer dans le centre du fourneau, autrement en laissant à la fumée quelque libre passage, le feu s'évaporant par-là, rendroit inutile, l'ouvrage; comme la même chose se voit pratiquée dans les charbonnières, ainsi à mesure que vos fourneaux brûleront, ils grossiront et hausseront aussi par les mottes qu'on y ajoutera, pour finalement venir jusqu'à leur proportion, en observant toujours de poser les mottes à la renverse, l'herbe contre terre, comme il a été dit. Le vuide qui se trouve entre les mottes qui ne peuvent se joindre ensemble à cause de leur épaisseur, donne une

respiration suffisante au feu pour y faire son devoir : ces fourneaux ont quelque conformité avec ceux à vent, avec lesquels on fond l'artillerie, où, sans rien souffler, la matière se prépare comme on le desire,

Autour des fourneaux, il y aura toujours des hommes pour redresser les mottes, que la violence du feu fera avaler, et qui pourroient être tombées par d'autres circonstances, pour rallumer aussi le feu qui, par accident seroit éteint. A ces fins les fourneaux ne seront abandonnés ni nuit ni jour, jusqu'à la perfection de l'œuvre, ce qui pourra durer vingt-cinq ou trente heures, que le feu y demeurera. La terre étant allumée par sa couleur rouge, ressemble proprement au métal fondu dans une fournaise, ou au verre ardent au milieu d'une verrerie. Cette terre ayant une fois pris feu, ne s'éteindra pas par aucune pluie survenante, mais elle brûlera plus violemment, en se sentant arrosée, à l'imitation des fournaises des maréchaux, qu'ils mouillent d'eau à dessein, pour donner davantage de force au feu. Le feu s'éteindra de lui-même au bout du terme susdit, quand il aura réduit en poudre la terre des mottes, excepté celles qui auront servi de couvertures aux fourneaux, lesquelles n'étant pas resserrées des autres, n'auront pu

être pénétrées par le feu ; ainsi elles demeureront crues et presqu'entières. En un mot, le feu y demeurera autant comme il y trouvera de matière ; ce qui fournira le tems susdit, les fourneaux étant de la mesure projettée. Ils pourroient bien être faits plus grands ou plus petits, et toutes les mottes d'un grand pré se brûleroient dans un seul fourneau. Plus les fourneaux sont petits, plus ils dépensent de bois, et plus il reste de mottes à cuire de celles des couvertures ; plus les fourneaux préparent de terre, de celle, dis-je, qu'ils occupent dans leur assiette, et moins de peine on a pour assembler les mottes dans les fourneaux. Au contraire, plus ils sont grands, moins ils consument de bois, et moins ils restent de mottes des couvertures à cuire ; mais les mottes donnent plus de peine à les porter, et ils améliorent moins de terre par leurs siéges ou bases ; en outre, il arrive ce mal, que par leur grandeur, le feu y demeure plus long-tems que les vingt-cinq ou trente heures susdites, par la consommation de toute la matière, parce que la terre premièrement atteinte du feu, se rend de peu de substance étant trop recuite. Ainsi, puisqu'à l'expérience la mesure susdite se trouve profitable, sans changer de dessein, nous nous y arrêterons, comme à la façon de ce ménage la plus

simple et facile, nonobstant les imaginations de plusieurs, mêmes de ceux qui ajoutent de l'argille, comme en Piémont, sans être besoin de se donner d'autre peine, que ce que j'en ai dit, l'ayant ainsi plusieurs fois heureusement pratiqué chez moi.

Quand le feu est éteint, la terre se refroidira d'elle-même en peu de tems; elle demeurera amoncelée jusqu'à la venue d'une forte pluie, ce que prévoyant, la terre sera écartée par le champ également, uniment et universellement, afin qu'il n'y ait point d'endroit qui ne s'en ressente, excepté les lieux sur lesquels les fourneaux auront été faits qu'il faut entièrement débarrasser, ayant été suffisamment cuits et préparés durant le séjour des fourneaux sur eux, ce qu'on reconnoîtra évidemment en son tems, par le bled qui, là, sera plus grand qu'ailleurs, comme si dans ces endroits seuls on y avoit mis de bons fumiers en abondance. Après avoir raclé desdits lieux toute la terre, on l'échangera avec les mottes crues qui seront restées des couvertures de fourneaux, que le feu n'aura pu pénétrer, et que là, on brisera avec la hoüe.

Le champ sera labouré après, avec le soc ordinaire, mais fort légèrement, en ne prenant que deux ou trois doigts de terre, afin de peu

à peu incorporer la cuite avec la crue du fond ; et que les deux ensemble se préparent bien. Aux autres œuvres on creusera davantage, plus cependant aux dernières qu'aux premières, finalement, jusqu'à ce qu'on soit venu à la juste mesure qu'on desire labourer ; et si le brûlement ayant été expédié dans le mois de juin, il survient une bonne pluie, on y pourra semer du millet, des raves, des navets, mélangés ou séparés ; ensuite au mois d'octobre suivant, du seigle, du froment, du méteil, toutefois séparément ; et consécutivement les trois ou quatre années suivantes, charger ce terroir de toutes sortes de bleds d'hiver, qu'on voudra. Si le tems est sec ou venteux, n'écartez pas votre terre cuite, mais laissez-là amoncelée, sans y toucher, de peur que par sa subtilité, elle ne s'envole en poussière ; attendez patiemment le tems humide qui viendra dans sa saison ; outre qu'il n'est nullement nécessaire de se hâter en cet endroit, ni même d'ensemencer trop tôt le champ, de peur que les bleds étant trop primerains, leur grande vigueur, provenant du bienfait de cette excellente culture, les fasse verser ; mais retardez un peu en attendant l'approche des froidures de l'hiver, pour tempérer la chaleur de la terre procédée du feu. Quelques-uns

n'écartent leur terre cuite que sur le point des semences, quelque tard qu'ils les fassent, quoiqu'elle ait été préparée long-tems auparavant; C'est pourquoi attendant aux mois d'août et de septembre après la pluie, ils labourent le champ, c'est-à-dire, l'entre-deux des monceaux, sans toucher à la terre cuite, en donnant au fond une couple d'œuvres avec le soc, en travers et en long, sans prendre plus de deux doigts de terre, afin de la préparer à s'unir avec la cuite. Pour faciliter ce labourage, par prévoyance, on aura rangé les fourneaux en les dressant sur une ligne droite de tous sens; car confusément posés cette culture ne pourroit se faire bien à propos. Les froments craignent plus le versement que les seigles. Par cette cause, plusieurs aiment mieux mettre sur leur terre cuite du seigle que du froment, pour la première année, après quoi, la terre, ayant un peu rabaissé de sa chaleur, deviendra entièrement propre à recevoir les froments et toute autre sorte de bled qu'on lui voudra confier. Cette considération n'a pourtant pas lieu indifféremment par-tout, mais seulement dans les terroirs qui d'eux-mêmes sont forts fertiles; car dans les légers, les froments profitent très-bien dès la première année. En un mot on chargera cette terre autant d'années que sa faculté

le permettra, cessant alors de la faire travailler, dès qu'on appercevra que sa fécondité tombe, qui dure plus dans un lieu que dans un autre, selon le fond et le climat. Il sera tems alors de remettre le champ en prairie, si vous l'avez délibéré ainsi, sans attendre que par un trop long travail la substance en soit entièrement épuisée. Par cette raison vous ferez cesser le labourage pour le redresser en pré, selon l'art. Si vous voulez le continuer en labourage, vous pourrez le faire en le gouvernant à la façon de vos autres terroirs à grains, dont vous tirerez satisfaction par sa culture facile, et un bon rapport; qualités qui lui sont acquises par l'ordre susdit. Non-seulement cette terre cuite, ainsi préparée, enrichira son fond, mais aussi elle améliorera de beaucoup quelque partie des champs voisins, si on y en fait porter comme de fumier, ce qu'on fera sans perte de fond, en y allant modérément. Le meilleur toutefois seroit, la commodité du charroi le permettant, de faire brûler les mottes sur la terre même qu'on desire amender, et là les porter crues, afin que le fond se ressentît de la faveur du feu. Toutes sortes d'arbres fruitiers seront réjouis de cette terre subtile, comme si c'étoit d'excellents fumiers, si on leur en met au pied; elle servira de beaucoup aux

artichauds, asperges, basilles, capres, et à toutes autres plantes précieuses de jardin.

L'ignorance de certains a fait rejetter cette manière de défricher par la cherté de l'ouvrage, attendu que c'est à bras d'hommes qu'il se fait, sans aide d'aucune bête; par la quantité de bois qui s'y brûle, et par le doute que ce terroir ainsi travaillé, puisse demeurer long-tems en bon état, croyant que sa vertu se consume par le feu tout-à-la-fois. Il y a vraiment de la dépense; mais voici d'où elle sort. Les fonds et autres herbages ne se ménagent qu'autant qu'ils sont serrés avant qu'on rompe le fond. Les foins fauchés ou les autres herbages mangés dans le mois de mai que ce défrichement commence, ce qui paye une bonne partie des frais, et l'autre se prend bien largement sur le revenu de la première récolte qu'elle rend bon dès le commencement sans se faire attendre; ainsi la dépense du défrichement et du bois se rembourse bien, et promptement, ce qu'on ne peut dire, des frais, quoique petits, qu'il convient de faire par la manière de défricher. Quant à la crainte de courte durée, ceux qui n'en ont pas fait l'expérience ont seuls cette opinion, doutant envain d'une chose assurée; car tout labourage ainsi préparé demeure assez fort et vigoureux, pour servir aussi

long-tems qu'on sauroit le desirer, pourvu que suivant l'oracle ancien : *Ne tire toute la graisse du champ*, il soit mis au rang des bonnes terres ; pour selon son mérite, que celle-ci soit gouvernée à la manière portée par les lois du labourage, à la culture et au repos. Ces choses bien pesées, notre père de famille préférera le défrichement du feu, à l'autre manière, si la trop grande cherté du bois ne l'en détourne ; seule excuse qu'il puisse avoir : et enfin quelqu'opinion qu'il doive concevoir de cette ménagerie, il la recueillera du rapport de ceux qui la pratique le plus, en disant dans leur patois, que

Qui non créme, ou non féme,
Quan lous autrés missounon, el gléne,

CHAPITRE

CHAPITRE II.

Du labourage des terres à grains.

COMME la nature nous donne des espèces infinies de fruits : c'est aussi par différentes sortes de cultures que nous les tirons de la terre ; et quoique les bleds soient toujours semblables à eux-mêmes, en quelque pays qu'ils croissent, il y a cependant de grandes différences pour le labourage des terres à grains et pour la récolte des bleds, non-seulement de région à région, mais encore de climat à climat ; et même les habitans de deux terroirs contigus ne s'accordent pas entièrement dans ce ménage, où l'on ne s'apperçoive de quelque différence, soit au bétail du labourage, soit aux outils, soit aux semences, soit à la manière de serrer les bleds. Ici on laboure la terre avec des bœufs ; là avec des chevaux; ici avec des mulets ; là avec des mules, et ailleurs avec des ânes. Ici la charrue avec des roues portant le soc est tirée par quatre, cinq ou six bêtes ; là joue le coutre sans roues, traîné par deux seules bêtes. Ici

les bœufs ayant le joug attaché aux cornes, tirent de la tête, là du col. Dans la Beausse et ailleurs, les terres sont divisées par de grands sillons de cinq à six pas de large, enfermés au milieu de deux lignes paralleles; la terre entre-deux amoncelée en voussure ou rond, pour vuider l'eau des pluies dans les côtés et parties basses. Aux environs de Montargis, par petits sillons de quatre à cinq rayes; et il y a tant de diversité au labourage en ces quartiers-là, qu'en y regardant de près, on trouvera qu'il y a beaucoup de différence depuis ladite ville jusqu'à Paris. La terre donc étant remuée en cinq ou six façons dans ce petit espace de pays; que peut-on dire d'une mer à l'autre? En l'Ile-de-France et en plusieurs autres endroits, les terres sont ensemencées à la herse, et par conséquent le plan en est rendu uni en perfection, comme une prairie, sans crainte des pluies, quoique le pays soit plat. Par toute la France, Beausse, Picardie, Normandie, Bourgogne, Champagne, Berry, Sologne, Poitou, et généralement dans les provinces approchant plus du froid que du chaud, les bleds étant moissonnés sont incontinent portés en gerbe dans les granges, et là battus à l'aise pendant l'hiver; au contraire, à découvert dans l'aire, avec promptitude, durant les

chaleurs, dans les quartiers tendants au midi, comme en Provence, Languedoc, une partle du Dauphiné, principauté d'Orange, comté de Venaissin et voisinage, encore tous ne s'accordent point pour la manière de moissonner, ni pour celle de battre, qu'on n'y reconnoisse de la différence dans les faucilles, fléaux, vans et autres outils désignés à ces usages, non plus qn'à la manière de s'en servir; même touchant la séparation du grain d'avec la paille, quelle conformité y a-t-il de battre avec le fléau ou de fouler avec les bêtes, quoique par ces deux chemins contraires on parvienne au but que l'on desire? Par ces diversités, il n'est nullement possible, ni nécessaire de prescrire certaines ordonnances et lois sur le labourage et la conduite des bleds, pour s'y assujettir; de quelle espèce de bétail, de quelle façon de charrue, soc ou coutre, l'on doit exactement se servir; mais il est besoin de laisser aux usages, leurs habitudes, vu que depuis long-tems de père en fils, l'on s'en est bien trouvé, par le danger que toute mutation porte avec elle, ce qui avec raison a fait proférer cet oracle à Caton: *Ne change point de soc, ayant pour suspecte toute nouvelleté.* Et de fait ceux qui ont inventé de nouveaux socs, ont été plutôt admirés qu'imités, tant l'antique

façon de travailler la terre a de majesté, dont on ne se doit détourner que le moins que l'on peut, et avec de grandes considérations. Il est vrai que comme les esprits des hommes se raffinent tous les jours, et que pour le présent nous pouvons savoir ce que nos pères ont sû au tems passé, nous y pourrons ajouter avec jugement quelque cas de nos inventions expérimentées, pour servir à la conduite de nos affaires, ce qu'on ne doit pas opiniâtrement rejetter; mais c'est cependant avec un jusques-où, pour ne pas s'abandonner à toutes sortes de nouvelles inventions, de peur que rencontrant mal, on ne s'attire la risée; ceci étant toujours la récompense d'une curiosité par trop grande.

Les bœufs, chevaux, mulets, mules et ânes, sont les bêtes employées dans tous pays au labourage des terres à grains (les seuls hommes à bras les cultivent en certains endroits, mais elles sont en petite quantité) dont on se sert, selon l'avantage des espèces particulières de ce bétail, le naturel des fonds et le moyen des peuples. Les premiers labourages ont été faits avec des bœufs, après, avec des chevaux, ensuite avec des mulets, et finalement avec des ânes, en employant aussi par nécessité, les femelles de ces animaux, quoiqu'à ce les moins propres,

excepté les mules, qui en ce service surpassent les mulets.

Le bœuf remue plus profitablement la terre argilleuse et pesante que nulle autre bête, par la force qu'il a plus grande que le cheval, le mulet, la mule et l'âne; il est de facile entretien, dépense peu dans sa manière de vivre ordinaire, simple en ses harnois, ni fer, ni cuir, ni bourre ne lui étant nécessaires. Il est peu sujet à la maladie, et malade, de guérison facile; il est d'assez longue vie, et l'ayant usé à notre service, il est engraissé, et ensuite tué pour la provision de la maison, la fournissant de chair, de graisses et de cuirs, ou est vendu pour en tirer de l'argent; même, par hasard, s'épaulant, se rompant une jambe, ou mourant par accident, il peut être toujours employé à ces usages, de manière que vous ne pouvez jamais perdre sur ces bêtes.

Le cheval est la bête de labourage la plus difficile à entretenir, de plus grande dépense que nulle autre pour vivre; il lui faut des harnois, des fers; elle est sujette aux maladies, et de longue guérison, n'ayant d'autre espérance que sur son travail, vu que sa chair et sa peau ne sont d'aucun service au ménage; vous perdez tout net votre cheval, s'il s'épaule, s'il se rompt,

ou se tord une jambe, ou s'il meurt par accident ou par vieillesse, de même des mulets et des ânes. Ainsi en cette qualité, le cheval cède au bœuf, mais par son labeur il le devance baucoup par la vîtesse de son pas, et il remue plus de terre en un jour que le bœuf ne fait en quatre. Par cette cause il est prisé pour ce service par dessus tout autre animal ; les bons ménagers préférant se mettre en dépense et risquer, plutôt que de faire traîner en longueur tout leur labourage; en quoi consiste toute l'espérance de leur négoce.

Les mulets et mules égalent de près les chevaux en cette action par leur diligente et vigoureuse force, les surpassant seulement, en ce qu'ils sont plus faciles à nourrir et moins sujets à prendre mal. Les chevaux, mulets et mules sont aussi employés à la selle, au bât et à la charrette pour plusieurs différens services, où les bœufs ne peuvent atteindre, qui ne sont propres, après le labour de la terre, qu'à tirer la charrette et traîner de grands fardeaux, en quoi les chevaux ne cèdent nullement. De fait, aux plus grands labourages, le service du bœuf n'est guère en usage; mais celui du cheval et de la mule est plus usité.

La commodité que la France et les provinces

voisines ont d'avoir et de nourrir des chevaux, fait qu'elles se servent plus d'eux en leurs labourages que d'autre espèce de bêtes. Outre que leur pays étant pour la plupart en terre grasse, les pieds larges des chevaux n'y enfoncent pas si fort que ceux des mulets et des mules, qui les ont étroits et pointus. D'un autre côté l'Auvergne, nourrissant des mulets et mules en abondance, en fournit ses voisins du Languedoc, Dauphiné et Provence : dans ces provinces, tant par la propriété de la terre qui n'est pas généralement des plus grasses, que par la disette d'avoine, les mulets et mules sont retenus pour leurs labourages; les bœufs aussi en plusieurs endroits y sont employés.

Quant aux ânes, en quelque pays qu'on soit, on en recouvre facilement, et on les entretient de même ; ils dépensent moins qu'aucune autre bête de service, et ils sont propres aux pauvres gens. Il faut encore que la terre qu'ils labourent soit légère et sablonneuse. En plusieurs endroits de l'Auvergne, du Poitou, de la Gascogne, du Languedoc et voisinage, l'on se sert indifféremment de toutes bêtes de labour, selon les affections, moyens et coutumes des lieux, dont chacun fait ses affaires le mieux qu'il peut. C'est pourquoi sans s'arrêter plus sur

une espèce de bétail que sur l'autre, non plus que sur les façons des charrues, socs et coutres, nous nous servirons de celle que l'usage commun recommande le plus, et qui n'est pas contraire à la raison, principalement parce qu'avec plus de facilité nous trouvons des laboureurs propres à conduire la sorte de bêtes qu'ils ont pratiquées, que nous ne ferions pour en gouverner d'autres contre leur coutume, par la grossièreté de l'esprit de ces gens, qui difficilement se plient à faire une nouvelle chose, quoique facile et de grande utilité.

Le ménager se pourvoira seulement de bon et puissant bétail, plutôt grand que petit, jeune que vieux, et en telle quantité que la faculté de son terroir l'exigera. Les plus grandes bêtes ne sont pas toujours bonnes au travail; mais bien souvent celle de moyenne taille et ramassées sont vigoureuses. Et comme les plus petites par leur foiblesse sont rejettées du labourage, de même les trop jeunes n'y sont pas propres, quoique grandes, parce que la besogne ne s'en fait jamais bien, et qu'ils se gâtent entièrement en travaillant plus jeunes que de quatre ou cinq ans. C'est pourquoi il convient d'avoir de la patience pour ne pas les abandonner au grand labour, avant qu'elles ayent atteint cet âge. Quand

il se trouve qu'avec la grandeur et grosseur du corps, elles ont le courage de même; c'est tout ce que vous pouvez desirer, et étant une fois pourvu de ce bétail, en étalons, jumens, taureaux, vaches, ânes et ânesses, ainsi qualilifiés, avec la provision nécessaire d'herbages pour leur entretien, soyez assez prudent pour les conserver chèrement, en substituant toujours des jeunes aux vieilles bêtes, dont vous tirerez un plus grand et un plus long service, étant nées chez vous, que si vous les recouvriez au loin, et qu'elles se trouvent mieux dans leur pays natal qu'ailleurs. Quant aux bœufs, outre le service du labourage, vous aurez plus de profit de leurs dépouilles, qu'ils se trouveront plus grands et plus corpulents.

Les bêtes du labourage seront bien logées dans des étables propres, chacune suivant sa nature; là, bien nourries, pansées, étrillées et caressées de la main et de la voix, très-peu battues, de peur de les rebuter; mais on employera convenablement les coups. On leur façonnera aussi la charrue, le soc et le coutre selon leurs espèces, à quoi le laboureur se plaira, comme à ses principaux outils, pour les tenir toujours en bon train; leur fer bien forgé et acéré pour trancher et arracher avec profit la terre et les

racines. Il y aura une bonne provision, pour suppléer au défaut de ceux qui peuvent s'égarer ou rompre sur l'ouvrage, afin de n'être pas contraint, de les refaire en beau tems, lorsqu'il convient de les employer à la terre. Le laboureur ne fera pas travailler ses bêtes en tems pluvieux, neigeux, trop froid ou trop chaud; mais il les employera bien dans la bonne saison, sans en rien perdre. Il se gardera de les morfondre en aucune manière, ne leur permettant même pas de manger ni de boire avant d'être refroidies de leur sueur.. Il préviendra les blessures et déferrures; il les visitera souvent, même tous les soirs par-tout le corps, jusqu'aux pieds, pour les nettoyer, leur ôter les pierres et épines qui s'y attachent souvent, sur-tout à ceux des bœufs qui y sont sujets. Il donnera l'avoine tous les soirs, aux chevaux, mulets et mules, la mesure ordinaire, plus cependant aux chevaux qu'aux autres; aux bœufs, quelques poignées de sel durant l'été, dont on leur frottera la langue un jour de la semaine, en observant que le lendemain ils doivent se reposer; c'est pourquoi le vulgaire dans les jours de la semaine, dit superstitieusement que le samedi est bon à ceci. Il leur frottera quelquefois la langue avec du vin et du vinaigre, pour leur donner de l'appétit;

pour empêcher que le joug ne les blesse, il mettra dessous, vers la tête et le col, des pièces de drap ou de feutre. Quand au tirage des bœufs, soit par la tête, soit par le col, il y a dispute pour discerner la meilleure des deux manières, venue jusqu'à nous dès le tems des anciens, dont Columelle fait mention; il rejette comme inutile le tirage de la charrue par la tête, et seulement fait cas de celui du col et de la poitrine, en disant, que le bœuf a là plus de force qu'aux cornes. Son avis est reçu de la plupart des bouviers d'aujourd'hui, mais non pas approuvé par ceux qui font servir leurs bœufs à double usage, au labour des terres et au tirage de la charrette, vu qu'on ne peut attacher la charrette bien et à propos qu'aux cornes, pour pouvoir être retenue dans les descentes et vallées, et que son poids l'emporteroit sur le pouvoir des bœufs, si elle étoit tirée au col. Les Savoyards ont mis fin à cette dispute, en faisant tirer leurs bœufs par le col et par la tête tout-à-la-fois, en leur accommodant deux jougs en ces deux endroits du corps; ainsi ils ont entièrement le service de ces bêtes avec l'applaudissement d'un chacun. Or, soit à la tête, ou au col, ou à tous les deux ensemble, que les bœufs tirent, le plus doucement

qu'on peut les mener est toujours le meilleur.

Toutes sortes de bêtes de labourage doivent être choisies selon leurs espèces, comme leur mangeaille : on doit faire pareillement le choix de leurs logis et étables, ainsi que de la manière de les gouverner pour en tirer leur service; c'est ce dont il sera parlé sur le propos de la nourriture du bétail. Ici je dirai que comme la maigreur du bétail de labourage dénote la nonchalance du laboureur à ne pas le traiter comme il le doit, de même leur trop de graisse manifeste sa paresse à le faire travailler, que le bétail acquiert par le séjour. Ces deux choses sont au détriment du père de famille ; il ne peut avec du bétail trop maigre ou trop gras faire à propos son labourage ; mais seulement comme il faut, avec celui qui est rendu dispos au travail, et non trop sujet à se confondre et prendre mal, n'étant ni trop gras ni trop maigre. La nature de la chevaline et de la muletaille est, qu'étant bien traitées au soir, et repaissant à la dînée, d'employer le reste du jour au labourage, comme en voyageant : celle du bœuf n'est pas de même, ne souffrant pas un si long travail, ce qui, outre son pas lent, le fait placer après les bêtes susdites. Mais pour faire avancer l'ouvrage aux bœufs, on en entretient deux couples sur

une de chevaux ou mules, sans se constituer en plus grande dépense ; car il est à remarquer que deux bœufs ne mangent pas plus qu'un mulet, et deux mulets qu'un cheval. Ainsi par degrés on peut mesurer la dépense du bétail de labourage pour en ordonner selon ses provisions. Si vous ne voulez pas mettre deux paires de bœufs à chaque charrue, mais seulement une, un seul homme ne laissera pourtant pas de mener deux couples de bœufs séparées (ainsi que cela se pratique avantageusement dans plusieurs lieux); savoir, une depuis le matin jusqu'à onze heures; et l'autre depuis midi jusqu'au soir, excepté dans les grandes chaleurs qu'il faut entièrement éviter, à cause du profit commun des ouvriers et de l'ouvrage, mais seulement labourer les matinées et soirées; il faut aussi que le laboureur ait un garçon pour lui amener et ramener ses bœufs auxdites heures, afin que lui et les bœufs ayent assez de loisir pour se reposer; et la besogne s'avancera très-bien, toute la journée s'employant à souhait, sans aucune perte de tems; chose à remarquer pour le bien du labourage, que tout bon ménager doit pratiquer; car il n'est pas ici seulement question de bien labourer, mais il faut y ajouter beaucoup, si on veut avoir honneur et profit de

ce négoce, ce qu'il fera encore mieux, s'il est pourvu d'une bonne quantité de pâturages, pour pouvoir entretenir un grand nombre de bêtes de labour, selon la pratique de la Camargue, comme il sera ci-après démontré. Quant au labourage des vaches, cela dépend encore de la nourriture, car il faut en nourrir un grand troupeau, afin que dans le nombre on puisse en trouver de brehaignes, et d'autres plus disposées, pour les faire travailler quelques heures du jour ; ainsi ayant des vaches de relais (comme des chevaux de poste), le coutre ne séjournera jamais, et en les faisant travailler avec douceur, on s'en servira utilement, sans grande perte de leurs portées et laitages.

A la provision du bétail et des outils du labourage, nous ajouterons *la saison*, pour la prendre telle qu'il appartient, sans la laisser écouler : le danger étant évident, lorsque faute de n'avoir pas saisi à point nommé le vrai moment de labourer nos terres, dans la bonne saison, nous ne pouvons la recouvrer que difficilement, une fois passée, au détriment de notre labourage. Et comme on n'avance pas aussi vîte en courant, qu'en partant de bonne heure, il en est ainsi du labourage, qu'il faut nécessairement commencer promptement pour n'être

pas contraint de le finir tard. Mais pour le faire à tems et à propos, il est nécessaire d'y mettre la main de bonne heure.

Le trop tarder en fait de labourage,
Est la ruine entière du ménage.
Donques n'atten d'avancer ton labeur,
Si de grands biens tu veux avoir faveur.

A ce commandement ancien, nous joindrons cette maxime, qui commencera notre labourage.

De ne jamais cultiver la terre étant trop sèche, ou trop humide, parce que dans ces deux points, elle nous ravit le plus important de notre agriculture, qui est le milieu, si desiré, pour tous ouvrages. De peur de tomber dans l'un de ces deux extrêmes, nous nous garderons de mettre le coutre dans notre terroir au tems de grande sécheresse, de peur de le détériorer, ce qui le gâteroit pour long-tems; car l'ouvrant alors, c'est lui ôter le peu d'humidité qui lui reste pour son entretien, et il demeure trop aride après, impropre, et comme inutile pour recevoir les bonnes semences, mais à leur place les méchantes et nuisibles s'y forment : entre-autres l'ivraie prend sa naissance de la sécheresse, et sa crue de l'humidité de l'hiver suivant.

Il en arrive aussi ce mal, que l'humidité nécessaire manquant, la terre par sa dureté, ne peut se labourer à propos, empêchant le coutre d'y pénétrer avant, et de jouer en ligne droite, mais le fait aller inégalement par le fond et par les côtés, contre les préceptes de l'art; de sorte que la terre ne peut se briser, et il en reste beaucoup d'entière et ferme, sans être atteinte ni aucunement touchée du soc; en outre, le bétail du labourage s'y consomme par un travail trop incommode, n'y pouvant faire un pas que forcément et avec contrainte, ce qui est une perte réelle: les charrues, coutres et socs s'y rompent fort facilement aussi, et pour surcroît d'incommodité, l'ouvrage ne peut beaucoup avancer. On voit par expérience une couple de bêtes faire plus en un jour, en trouvant la terre bien disposée, qu'en trois et en quatre, si elle n'est pas ainsi qu'il convient. Notre ménager obéira donc à cette défense,

Qu'au fond qui est sans humeur,
Ne touche le laboureur.

Sur-tout plus les terres sont sablonneuses, car en les prenant dans le tems qu'elles ne sont pas arrosées de pluies ou fortes rosées, le déssèchement qui provient du labour, empire beaucoup leur première qualité.

Nous

Nous ne labourerons pas non plus nos terres étant trop humectées; car par la trop grande humidité, devenant fangeuses, elles s'endurcissent par la sécheresse suivante, comme un mortier sec; de sorte qu'autant vaudroit jetter la semence sur des pierres que sur ces terres, qui craignent plus ce mal, que plus elles sont argilleuses (au contraire des sablonneuses, comme il a été dit). Par cette imprudence et ignorance, le terroir se corrompt pour plusieurs années, ne pouvant être amendé qu'à la longue, avec un grand travail, et par le secours des saisons meilleures. Aussi tous les bons ménagers anciens et modernes ont en horreur ce travail, s'accordant à cette maxime,

Qu'il vaudroit mieux faire le fol,
Que de labourer en tems mol.

Nous ajouterons encore, pour éviter les pluies de l'hiver, aussi soigneusement que les sécheresses et humidités précédentes, que le savant laboureur, pendant que sa terre est affermie par les glaces, n'y touche aucunement, mais avec patience il laisse passer leur colère. Aussi bien il n'y gagneroit rien, non-seulement à cause de la dureté du fonds, le soc n'y pouvant entrer, mais encore qu'en s'efforçant, il seroit en dan-

ger de gâter son bétail, et de rompre ses outils. Les bonnes gens de village appellent, saigner la terre, quand on la remue hors le tems, regardant comme un des plus déplacés, celui des gelées, qui, quoique détournant pour quelque tems le labour, elles récompensent bien après ce retard, en le laissant facile à travailler, souple et cuit, déchargé de plusieurs semences et racines malfaisantes que les glaces auront tuées par leur âpreté.

Pendant les glaces de l'hiver,
Ne faut la terre cultiver.

Ainsi l'ont ordonné nos ancêtres; et pourvu qu'elles viennent en droite saison; ce qui peut être en janvier, il y a grande espérance d'avoir une bonne récolte. Les glaces et gelées manquant dans ce mois, les suivantes en seront chargées avec grande perte pour le labourage; parce que d'après l'ordre que Dieu a établi dans la nature, il faut que l'hiver se décharge en quelque tems, qui vient toujours plus à propos, plutôt que tard; d'où l'on dit,

Que si janvier est bouvier,
N'est pas ne mars, ne fevrier.

Or, puisque la température des tems sur la

terre, cause au fonds, cette facilité il en résulte qu'il est nécessaire d'épier soigneusement ce point, pour l'employer avec diligence, et s'assurer, comme dit le vulgaire,

Que vaut mieux saison,
Que labouraison.

On remarquera, que les terres sablonneuses et sèches veulent être labourées plutôt dans l'humidité que dans la sécheresse ; au contraire les argilleuses et humides, plutôt dans la sécheresse que dans l'humidité. Plus un terroir est gras, fort et fertile, plus il desire être cultivé en tout tems, de bonne heure, mieux et plus longtems, pour le décharger de l'incommodité des herbes dont il abonde. Le maigre et léger ne demande pas tant de façons ; on doit peu le remuer en été, de peur que la chaleur n'en épuise toute la substance; mais bien dans les autres saisons, spécialement en automne et en hiver, il veut être labouré par le grand secours de leur humidité en terre légère, à laquelle s'incorporant de longue-main, elle la prépare à recevoir toutes sortes de grains avec profit. En un mot, toutes terres grasses ou maigres, sèches ou humides demandent une culture diligente, selon leurs différentes qualités, sur-tout

celles qui proviennent de la bonne saison, dont une seule œuvre donnée à propos, profite plus que plusieurs autres; la terre s'aidant alors à recevoir le bon traitement, quand elle est bien disposée avec le contentement du laboureur, qui, par la faveur céleste, pour prix de son industrieuse diligence, reçoit les fruits de ses champs à mesure de son labeur.

Le père de famille doit avoir la même considération à rechercher la faculté et la portée de ses terres, que leur culture, pour que chacune de ses parties soit non-seulement employée à ce qu'elle se trouve propre, et chargée de ce qu'elle peut justement porter, sans plus, de peur que succombant sous le fardeau, comme les bêtes de somme, par trop de poids, elles soient inutiles. Et pour tenir toujours les terres en bonne volonté, il est nécessaire de les charger moins que trop; par ce moyen n'en épuisant pas toute la graisse, on les trouvera toujours disposées au travail.

La grande fertilité dont Pline fait mention, est étonnante; il célèbre plusieurs terres par leur extraordinaire fécondité. A Bizatum en Barbarie, la terre produit cent cinquante pour un, quoiqu'elle soit très-difficile à labourer, étant sèche; mais humide, si aisée, qu'un méchant

âne conduit par une pauvre vieille, la cultive facilement; qu'on considère ce grand rapport par une plante de froment, qui portoit près de quatre cents rejettons et épis sortis d'un grain, tous attachés à une seule tige, envoyée à l'empereur Auguste par le procureur-général d'Afrique. Pline dit aussi qu'il y a des terres en Egypte, en Sicile et en Grenade, qui rendent ordinairement cent pour un. Vers Babylone, les terres sont si fertiles en grains, qu'après avoir tondu les bleds deux fois en herbes, et ensuite fait paître les moutons par dessus, elles rapportent encore cinquante pour un, produisant jusqu'à cent cinquante, lorsqu'on les ménage bien; mais par dessus tous ces admirables terroirs, il fait cas de celui de Tapace, Cité près de Tripoli en Barbarie, et de la merveille d'un olivier fort grand et fort large, sous lequel étoit planté un palmier; sous le palmier un figuier; sous le figuier, un grenadier; sous le grenadier, une vigne, sous laquelle on semoit du froment, ensuite des légumes, et finalement des herbes potagères dans la même année: disant que cette prodigieuse fertilité provient, tant de la bonté du fond, de la salubrité de l'air, que de l'arrosement d'une excellente fontaine, et que ce terroir ne pouvoit jamais succomber

sous le travail et la charge, de quelque manière qu'on le fit rapporter, tant il étoit facile. Les vignes en ces quartiers-là produisoient des raisins deux fois l'année; aussi la terre s'y vendoit si chère que quatre coudées, mesurées encore le poing fermé, coûtoient quatre deniers, valant alors chacun dix livres d'argent.

L'Evangile dans la comparaison des semences, nous montre que les grains de bled en Orient, produisent, l'un cent, l'autre soixante, et un autre trente. Isaac, étranger au pays des Philistins, sème dans la terre de Gerar, d'où il retire cent pour un. Aujourd'hui, il est un terroir en Provence, situé dans la mer Méditerranée, aux îles d'Ières (que pour leur bonté, on appelle îles d'Or), si fertile, qu'il rapporte cinquante pour un; mais souvent les pirates et écumeurs de mer, enlèvent les bleds tout prêts à être serrés au grenier, ce qui rabat cette abondance par la grande perte du laboureur. Columelle ne fait pas si fertile son terroir d'Italie, quoiqu'il ait toujours été en grande réputation, affirmant ne lui avoir jamais vu rendre en grain, plus du quart; ce qui se voit en France, qui ne cède pas en cet endroit à l'Italie. Il n'est pas néanmoins possible de représenter au juste le rapport des terres, par les grandes différences de leurs fa-

cultés ; mais seulement selon les communes expériences, nous pouvons dire, que le ménager a de quoi se contenter, quand son domaine généralement, le fort portant le foible, lui rend cinq à six pour un, n'estimant pas qu'il y ait beaucoup de contrées en ce royaume, où d'ordinaire les terres reviennent davantage, et même peu le rapporte. Il est bien vrai, que comme l'homme sage et prudent par son industrie, renverse, pour ainsi dire, l'ordre de la nature ; aussi le savant et diligent ménager, par l'art, fait changer de forme et de pouvoir à sa terre.

Or, sans nous arrêter plus qu'il ne convient à ces discours, en examinant l'état de nos terres, nous trouverons presque dans toutes contrées qu'il y en a de trois espèces ; savoir, de grasses, de moyennes et de maigres, toutefois plus des unes que des autres, selon la situation générale du fond et de la température du ciel. Ce qui se trouvera de terre entièrement grasse dans notre héritage (comme quelques recoins en rapportent par fois dix, douze ou plus, pour un), sera chargé tous les ans, l'un de froment, seigle ou méteil, l'autre d'orge, d'avoine, de légumes et d'autres bleds de mars ; et nous ferons travailler de deux ans l'un, les terres moyennes et légères, d'après le conseil de Virgile, en les di-

visant en deux portions égales. Par ce moyen travaillant et se reposant par années alternativement, elles se maintiendront en très-bon état; le tems donnant le loisir de les cultiver, ainsi qu'il appartient, d'où procède leur rapport. Il y a d'autres endroits où les terres sont si légères, que le repos d'un an seul, après le travail d'un autre, ne suffit pas pour les faire raisonnablement fructifier; c'est pourquoi on leur en donne davantage; savoir, deux ou trois, selon leur portée, les laissant pendant ce tems en repos, et les labourant cependant, pour que les herbes qui y croissent n'en sucent pas la substance; il y a d'autres terres qui se trouvent constituées dans un tel point de fertilité, qu'elles ne veulent séjourner qu'un an, après en avoir travaillé trois ou quatre de suite ou davantage. Il convient de se plier au naturel de ces terres, pour tirer adroitement profit du labourage. C'est ainsi que le pratiquent, presque par-tout, les meilleurs ménagers et les plus experts en agriculture.

Suivant ces instructions et ces usages, d'après l'ordre ci-après montré, nous labourerons celles de nos terres que nous desirons laisser reposer une année, pour les faire travailler après. La première œuvre que nous leur donnerons (ap-

pelée en France, Esgerer et Jacherer, en Normandie, Froisser la jachère, et en Languedoc, Mouvoir) sera, qu'elles soient moissonnées le plutôt possible, et que le bled en soit de suite enlevé, toutefois après une forte pluie, qui ayant tempéré l'excessive chaleur de l'été, et bten rafraichi le champ altéré par son rapport et travail précédent, le réveillera, en lui faisant reprendre une nouvelle force, et facilitera le premier labeur, qui ne doit pas s'entreprendre sans eau. Moyennant cette œuvre, la paille des chaumes et éteules restant des bleds, se mêlera avec la terre pour lui servir d'autant d'engrais. Plusieurs ménagent encore mieux l'éteule, en la brûlant sur la terre même, de sorte que le fond se prépare par le feu à recevoir le coutre, et se décharge de racines infinies, de plantes et insectes nuisibles, nourris avec les bleds, moyennant que la pluie survienne sur ce champ brûlé, que nécessairement il convient d'attendre, en évitant les vents par la raison des défrichemens. Quoique ce ne soit qu'un feu de paille, ne doutez pourtant pas qu'il ne soit fort profitable, plus cependant pour les grasses et terres fertiles que pour les maigres et foibles, parce que les pailles abondent plus dans les premières que dans les autres, ce qui augmente la

raison de ce ménage. Virgile approuve ce brûlement, et la pratique des bons ménagers l'a autorisé depuis long-tems, de sorte qu'il ne faut pas douter de sa valeur, qu'on reconnoîtra par l'usage. Pour aisément donner cette première œuvre, le laboureur n'enfoncera pas le soc bien avant dans la terre, mais seulement il y entrera à environ quatre doigts; et par la même cause, il fera ses rayes fort près l'une de l'autre, et droites, de manière qu'il n'y ait aucune partie sur la superficie de la terre qui ne soit atteinte du soc, et le bétail marchant ainsi sans s'efforcer, par le peu de terre que prend le coutre, travaillera de bon cœur. Si c'est en plaine, le laboureur prendra le champ du côté qu'il voudra; toutefois le meilleur sera pour la première œuvre, en croisant le précédent labour, dont il fût ensemencé au soc, pour commencer à en bien rompre la terre. Mais en côteau rude ou montagne, il ne doit venir que de l'endroit le plus aisé qui est à travers champ, et comme de niveau, afin que lui et ses bêtes y travaillent avec moins de peine. Il marchera aussi toujours dans la raye du labour, y tenant les deux pieds, tant pour que le guéret ne soit pas foulé en le trépignant, que pour mieux aligner l'ouvrage, et en bon maître faire les lignes droites en per-

ſection, ce dont il ne pourroit venir à bout, s'il se tenoit de côté, comme ſont plusieurs ignorants. Il est aussi nécessaire que le laboureur porte avec lui une hache pendue à sa ceinture, ou attachée à sa charrue, pour raccommoder ce qui se défait de la charrue, et pour couper les branches des arbres qui empêchent son libre passage et celui de ses bêtes, et les racines trop ſermes auxquelles son soc s'attache, sans s'efforcer de les rompre par la violence de ses bêtes, de peur de les troubler et de briser la charrue; le laboureur épargnera les arbres autant qu'il pourra, en prenant garde de les heurter avec ses bêtes et avec le soc, en les approchant de trop près, de peur qu'avec le tranchant du soc, il n'en coupe les racines principales. Cette culture avancée paroîtra à plusieurs plus profitable, qu'agréable, quoiqu'elle leur ôte deux commodités; la première, de la nourriture du bétail à laine, qui se nourrit long-tems sur les esteules, en mangeant les herbes crues avec les bleds; l'autre, qu'en différents endroits de la France, on recoupe avec des faucilles ou grands couteaux enmanchés à des bâtons, les chaumes qui restent des bleds, pour servir de couvertures aux maisons, pour chauffer le four et fournir la litière aux bêtes, faisant faire ce ménage à l'aise,

pendant l'hiver, à peu de frais, par des femmes et des enfans ; d'ailleurs, ils croient n'avoir pas alors le loisir de travaïller à cette culture, et qu'il est plutôt nécessaire d'employer le tems à achever ce qui reste de la préparation des terres qu'on apprête, pour ensemencer, la saison talonnant de près, que de commencer une nouvelle besogne. Cette dernière raison pourroit avoir lieu, le tems manquant ; mais le prudent ménager empêchera que cela arrive, si, étant pourvu d'herbages suffisamment, il se fournit de bêtes à proportion, pour pouvoir satisfaire à tout. En la Camargue, près d'Arles, contre la rivière du Rhône, du côté du Languedoc, à l'embouchure de la mer Méditerranée, l'on entretient un nombre infini de bouvines, à cause de l'abondance des bons herbages, d'où il arrive qu'on ne l'épargne pas au labourage des terres à grains, en donnant à chacun quatre grands bœufs. Non pas, qu'ils tirent tous à la fois, car c'est seulement par couples qu'on les fait travailler, y étant mis par intervalle, ôtés et remis au joug, de manière que chaque couple ne travaille que la moitié de la journée, et l'œuvre s'en avance très-bien ; car ayant souvent des bœufs frais, le laboureur ne cesse jamais d'aller le grand pas. Aussi les gens du pays appellent *araiyrecourant*,

le soc ainsi garni de plusieurs bêtes de relais. Par ce moyen, les ménagers expédient leur labourage comme ils veulent, en choisissant les bonnes saisons, n'employant jamais les mauvaises que par nécessité, de sorte que la culture ordinaire se fait aisément, et que les semences se jettent en terre au tems que le laboureur l'ordonne; il prévient par-là les difficultés que toujours éprouvent ceux qui retardent en cette occasion. Quant aux deux autres prétendues raisons, je ne trouve pas qu'il soit de ménage, que, pour un peu d'herbe et de paille qu'on peut profiter sur les éteules, l'on se doive priver de cette grande quantité de bleds, que cette primeraine et culture avancée promet avec raison; d'ailleurs, c'est une chose assurée que la terre étant ainsi travaillée depuis long-tems, donne lieu aux gelées, froidures, pluies et vents de l'hiver, qui la disposent au parfait labourage, en en bannissant aussi de bonne heure, les herbes et les plantes malfaisantes; alors la terre devient facile à la culture.

Après cette première œuvre, le père de famille ne pensera plus à rien qu'à faire ses semences sur les terres dèjà préparées, remettant toutes autres affaires après cet ouvrage important; quand il l'aura expédié, il reprendra

son train, il retournera à son labourage, de telle manière que, devant Noël, la seconde façon soit donnée à ses terres de relais ; afin que remuées de frais, les froidures de la saison y pénètrent à propos, pour les bien préparer, et il arrivera de-là qu'elles ne pourront ensuite être mal labourées, ceci facilitant les œuvres suivantes. Le nombre des œuvres nécessaires aux labourages ne peut se désigner, parce que toutes les terres ne sont pas généralement de même nature. C'est une chose bien reconnue de tous, que, comme il a été dit, les terres sont meilleures, plus elles coûtent à labourer; et ainsi de peur de les abuser, ou plutôt de nous tromper nous-mêmes, nous les laboureroms selon leur naturel, les unes plus, les autres moins de fois, néanmoins toutes assez bien, pour qu'aucune motte, ni partie de terre affermie n'y restent : réitérant le labourage à mesure qu'on verra rébourgeonner les herbes sur le guéret, afin qu'il en soit entièrement déchargé, alors net en perfection, il sera propre à recevoir les semences. L'assiette des terres gouverne aussi le nombre des années et la façon de chacune d'elles. En terroir pendant, on ne peut pas tant donner d'œuvres, par l'incommodité des pluies qui en font descendre la terre remuée de nouveau, ni labourer aussi librement,

qu'en pays plat, à cause de sa pente qui ne souffre pas l'entrecroisement des rayes par angles droits, comme cela se fait en plaine à volonté, vu que le bétail ne peut pas monter à contre-mont. C'est pourquoi il faudra un peu biaiser, dans cette circonstance, de manière que le laboureur, marchant à travers le côteau, ne le prenne pas entièrement de niveau, mais en montant un peu d'un côté, et en descendant de l'autre. Ensuite, on donnera les autres œuvres, ce qui fera croiser le labourage, non en angles droits, mais en obtus et aigus ou en tenaille, comme l'on dit; par ce moyen la terre, quoique d'un plan assez bisarre, se labourera assez bien. En Beausse et ailleurs, où les terres sont labourées par sillons voûtés, ainsi qu'il a été représenté, on est contraint de les prendre toujours d'une manière, savoir de long en long, et le labourage ne peut s'entrecroiser, ce à quoi il faut s'assujettir, puisque sans confondre l'ordonnance de ce labeur, le bétail ne peut traverser les sillons en travaillant. L'observation des bonnes saisons est bien nécessaire, et elles veulent être attendues patiemment et diligemment employées; il sera discouru sur ce sujet plus avant. Seulement pour que le père de famille n'oublie pas cet article essentiel, il

mettra dans ses tablettes ce beau passage de Virgile,

> Non, non, ce n'est pas la culture,
> (Par n'estre toujours chose seure)
> Qui remplit de fruicts la maison;
> Mais c'est bien plustot la saison.

par lequel il nous invite à marier la diligence avec la bonne saison, qui est de saisir le vrai point de prendre la terre pour en avoir profit.

Or, comme les semences des bleds d'hiver, suivent de près la première façon de nos terres de relais, de même celles des mars viennent après la seconde; ces bleds étant mis en terre dans leur saison, la troisième œuvre sera donnée à notre labourage, ce qui pourra être vers le mois de mars. Et ainsi de suite, pendant le printems et l'été, on y retournera autant de fois, que le loisir le permettra, et que les herbes croissant dans les guérets, le contraindront, excepté dans les mois de juillet et d'août, qu'il est défendu de toucher au labourage, sans le secours des pluies; car de remuer la terre, pendant les extrêmes chaleurs et sécheresses, nullement ou peu arrosée, c'est la corrompre, à cause du peu d'humidité qu'elle a, qui s'en va en exhalaisons, dont elle manque après pour

son

son entretien, et restant foible, elle ne peut satisfaire à son devoir, comme il a été dit. De fait, il faut bien avouer qu'il y a quelque grand déchet au labourage de la plupart des bons fonds, vu que leur rapport ne repond, ni à leur qualité, ni à la peine qu'on prend à les labourer; car communément ils ne rendent pas plus de bled, ni quelquefois tant, que plusieurs de moindre valeur, même légèrement labourés. Ce déchet paroît procéder de ces œuvres, données hors tems, remarquées et défendues par les anciens. L'exemple de beaucoup d'endroits nous confirme sur cela ; spécialement on le prouve par les grasses terres d'Orange, et par les maigres de leur voisinage du Vivarais ; les premières étant labourées pendant tout l'été sans interruption, et les autres jamais dans les extrêmes chaleurs, sans la faveur de la pluie. Ainsi, pour bien conduire notre labourage, il ne faut pas tenir compte des petites pluies des mois de juillet et d'août, qui ne font que mouiller la superficie de la terre, mais seulement de celles qui la pénètrent avant, l'abreuvant en abondance ; alors il faut profiter de cet avantage pour les labourer avec diligence.

Dans les provinces où l'on met quatre, cinq ou six bêtes à la charrue à roues, qui font de

profondes rayes en labourant, semblables à des petits fossés, on se contente de donner aux terres deux ou trois œuvres avant l'ensemencement, et elles sont mises en bon état, en remuant un bon pied de terre de cette manière; mais où l'on n'employe qu'une couple de bêtes au soc, il faut passer cinq, six ou sept fois et davantage, selon la portée du fonds, afin de faire à la longue, et sans un travail incommode, ce que les autres font en deux ou trois venues. Cette pluralité d'œuvres données aux terroirs pour les rendre fertiles n'est pas une chose nouvelle. Pline rapporte que de son tems, dans la Toscane, on en donnoit aux terres de labourage quelquefois jusqu'à neuf, ce qui s'accorde avec la façon des bons labourages de la Provence, du Languedoc, du comté de Venaissin, de la principauté d'Orange, qui, en certains endroits, viennent jusqu'à ce nombre. Pour labourer plus commodément le champ, il sera besoin de le diviser en plusieurs espaces et portions, que quelques-uns appellent versanes et vallées, sans cependant y faire d'autre séparation que par imagination, que l'on fera de la longueur de deux cents pas, plus ou moins: le bétail ayant ainsi son ouvrage limité, travaillera de meilleure volonté que si, faute de cet ordre,

il étoit contraint de tirer tout d'une traite d'un bout du champ à l'autre, se réjouissant lorsqu'il se voit près du bout de la raye par le repos qu'il y prend, pendant que le laboureur décharge son soc de la terre qui s'y attache. Ces divisions au champ ne sont pas perpétuelles, mais elles s'y font alternativement, en différents lieux, par années, l'une dans un endroit, et la suivante dans un autre, à cause que la terre portée par le soc s'amoncelle au bout de la ligne, où le laboureur se retourne; de sorte qu'à la longue la terre s'y éleveroit trop, qui étant écartée par le champ, il en demeure plus uni, et se ressent souvent de la bonté de cette terre, qui toujours est la meilleure, la mauvaise ne s'attachant pas communément au soc. Les terres ainsi travaillées à la longue seront mises au point requis, et s'il arrive que, par le bienfait des pluies, elles puissent avoir leur dernière façon sur la fin du mois d'août, ce sera le comble de leur bon traitement; delà, en attendant le tems des semences, il ne faut pas se donner d'autre peine; car elle seroit aussi plus nuisible qu'utile, en détournant la parfaite cuisson de la terre.

Ce point de culture est remarquable, que les œuvres du labour des terres, doivent quelque peu se différencier entr'elles, en faisant plus

sommairement les premières, que les secondes; celles-ci, que les troisièmes, ainsi des autres; c'est-à-dire, qu'il faut prendre moins de terre du fonds et des côtés au commencement, qu'à la fin, selon l'ordre des œuvres. Cependant il n'y a pas de limites certaines sur cela, ou ce seroit que par expérience on eût reconnu que la terre est au fonds infertile, par sa crudité, par son amertume, ou par une autre cause; dans ce cas, il ne faudroit pas y entrer trop profondément, mais seulement autant qu'il seroit nécessaire pour le bien du labourage. Ceci se pratique en Languedoc depuis Beaucaire jusqu'à la mer, et dans toute la Camargue, où la terre étant salée au fonds, le laboureur n'en prend que trois ou quatre doigts de superficie, étant sur cela tellement retenu, qu'il est assuré de gâter ses guérets, au point de n'en tirer aucun bled de plusieurs années, s'il s'oublie jusqu'à y creuser plus avant, de peur que la terre du fonds, qui est salée, venant au-dessus, se réduise en *sensouïre*, mot dont on se sert pour exprimer le vice de ladite terre, qui s'augmente à mesure qu'elle sent la chaleur du soleil. Et la *sensouïre* se reconnoît notoirement à certaine humidité que la terre rend en petites et différentes places, qui est d'autant plus malfaisante, que le lieu où elle est

formée ne produit ni bled, ni herbe, et devient infertile. La *sensouïre* se forme naturellement, quand les eaux des étangs se répandent sur les terres voisines, y laissant un limon infecté de la malice du sel, dont elles sont incommodées pour long-tems. Au contraire, elle en est naturellement guérie par l'eau de la rivière du Rhône, qui, en inondant les lieux en question, y charrie de la graisse si fertile, que le fonds s'en améliore beaucoup. Mais l'attente de ce bienfait naturel étant incertaine, fait qu'on remédie au mal par l'art; c'est en couvrant la terre avec de la paille blanche, de la hauteur de neuf pouces, en la laissant consumer sans aucun labourage. Et ce sera encore avec beaucoup plus de succès, si le parc à mouton et à brebis couche dessus la paille, parce que le fumier procédant de ce bétail pourrira la paille au grand profit du champ. Le terroir sujet à la *sensouïre* ne craint nullement la mauvaise saison; car il est utilement labouré en tems sec et humide; chaud et froid, se compensant ainsi les commodités avec les incommodités.

Au contraire, dans les lieux où la bonté de la terre pénètre beaucoup, on ne pourroit la creuser trop; mais le laboureur sera bien ménagé, de la fouiller avant; afin que, mêlée avec

celle de la superficie, elles communiquent ensemble leurs facultés, pour le profit des bleds qui y sont semés; comme ce labourage se pratique heureusement au pays de Clèves, par certains vertueux personnages, qui, avec une industrieuse dextérité, font passer deux charrues dans un même rayon, l'une suivant l'autre, pas à pas; mais le soc de la dernière prend la terre la plus basse, et la porte en haut avec grande utilité; œuvre qui se fait à frais modérés, parce qu'elle n'est guères moins efficace, que si c'étoit à mains d'homme avec beaucoup de dépense. Il faudra aussi prendre garde de ne pas précipiter les œuvres du labourage, auxquelles il est nécessaire d'un intervalle pour le moins de trois semaines, afin de faire saisonner le guéret, donnant par ce délai, tems aux herbes et racines de mourir et de pourrir. Il faut observer en outre le tems, tendant plutôt au vent qu'à la pluie, de peur que le guéret ne s'évente, et que les herbes et racines se sèchent aisément, ce qu'on ne pourroit espérer la pluie survenant sur le nouveau labour. A la veille de l'ensemencement, en certains lieux de la Provence et voisinage, on repasse la terre par une œuvre appelée, *trousser* et *retrousser*, tant pour casser le restant des mottes du précédent labourage,

que pour ramollir la terre, afin de la rendre en tout propre à recevoir les semences; on donne cette œuvre légèrement et avec peu de peine, la terre étant très-déliée à cause de sa bonne culture. C'est le vrai gouvernement des terres de nouvelis, de relais, de repos, de guéret-vieux, différemment appellées selon les contrées, dont le père de famille tirera satisfaction; car la fréquente culture dans les bonnes saisons, le repos avantageux, les engrais par fumiers, les rendent de bon et long service. Quant à celles qui, par leur grande fertilité, veulent être chargées tous les ans, il ne leur faut d'autre façon que la susdite, en règlant le nombre des œuvres de leur culture, suivant le loisir que le tems nous en donnera; auquel il faudra se conformer et se contenter. Celles destinées pour les orges, avoines et légumes, seront labourées pendant l'hiver, le plus souvent et le mieux qu'il sera possible, épiant les bonnes saisons, afin qu'elles soient prêtes à ensemencer aux mois de janvier ou de février.

Outre ces œuvres, plusieurs bons ménagers en donnent une extraordinaire à leur labourage, par le moyen de laquelle, les terres se remettent en vigueur; quant ayant travaillé dix ou douze années, elles se trouvent lasses et comme ha-

rassées. Par la culture ordinaire, on ne creuse pas assez la terre, pour en ôter entièrement la race de toutes sortes d'herbes malfaisantes, qui, pour le peu de place qu'elles trouvent, se sauvant du soc, multiplient et grossissent extraordinairement dans le champ, à son grand préjudice, qui en étant chargé et assailli, ne peut produire que des bleds chétifs et maigres. Pour y remédier, on a inventé cette œuvre surnuméraire, qu'on donne au labourage, de dix en dix, ou de douze en douze ans : la terre se remue presque autant que si l'on plantoit la vigne ; en mêlant ensemble les terres de la superficie et du fonds ; on retire en même tems du fonds toutes les racines, herbes et pierres nuisibles, et le champ se trouve nettoyé en perfection. C'est à bras d'hommes, et non par le travail des bêtes que cela se fait, en se servant de pelles de bois, garnies de fer par le bout, avec lesquelles la terre une fois ouverte d'un côté, est taillée de la profondeur requise et renversée en lopins, qui, cuits par les tems, se brisent à plaisir, et le fonds reste après très-aisé à labourer, fort fertile, même par la raison du mélange des terres vieille et nouvelle, ce qui lui donne une nouvelle vigueur, pourvu cependant qu'on ne creuse pas jusqu'à en sortir la terre amère, à quoi il faut

prendre garde, selon la propriété du terroir. En lieu pierreux, cela ne peut pas se faire avec la pelle ferrée, qu'on appelle en France bêche, et en Languedoc louchet; mais au lieu d'elle on employe la houe, avec utilité, la rencontre des pierres ne l'empêchant pas d'entrer suffisamment. Et soit avec le louchet, ou avec la houe, il ne faut pas prendre la peine de sortir la terre du fonds à l'air, avec la pelle commune; on doit se contenter de rompre le terroir, en le mélangeant comme il a été dit, et pour que commodément on puisse faire ce mélange, qui n'est pas de petite dépense, le général du terroir est réparti en dix ou douze portions égales, pour en préparer ainsi une par chaque année, afin que finalement, tout le domaine demeure au suprême degré de bonté, selon sa naturelle suffisance. Par ce moyen, toute la force du terroir étant mise en évidence, il n'en reste aucune portion en arrière comme auparavant, et le fonds en fructifie abondamment. Si cette réparation paroît trop pénible au père de famille, en se contentant du quart des fruits de la première année, il la fera faire par autrui, sans se mêler de rien, comme l'on fait à Loriol en Dauphiné, et dans d'autres endroits de cette province. Condition, tout bien compté, trouvée

raisonnable, par l'abondance du bled qui provient de cette industrie, excédant de beaucoup le précédent rapport du terroir ; en étant accommodé pour plusieurs années, il demeure nettoyé de ses immondices et incommodités, comme il a été dit. De cette manière pour rien et sans frais, il se trouvera l'avoir mis en bon état.

CHAPITRE III.

Des fumiers.

Le fumier des terres est une partie très-essentielle du ménage, étant reconnu à tous ceux qui font profession de cultiver la terre, que c'est lui qui égaye, réchauffe, engraisse, amollit, adoucit, dompte, et rend faciles les terres fâchées et lasses par trop de travail, celles qui de nature sont froides, maigres, dures, amères, rebelles et difficiles à cultiver, tant il a de vertu. C'est du fumier d'où procède cette grande fertilité recherchée par tous les ménagers, en faisant produire à la terre toute abondance de biens ; car les bleds, les vins, les foins, les fruits des jardins et des arbres, viennent richement, à l'aide du fumier assaisonné par l'eau, et convenablement employé. La distinction des fumiers, les lieux, les tems de leur emploi et application, en sont les observations nécessaires. La valeur du fumier consistant en la chaleur, fait qu'il est plus estimé, plus il abonde en cette qualité ; comme le moins à rechercher, est le plus froid. Les terres humides dissolvent mieux

et plutôt le fumier, que les sèches ; par cette cause, nous donnerons aux premières le fumier plus chaud, qu'aux autres, parce que celles-ci à cause de leur siccité ne peuvent en faire pénétrer la vertu bien avant; nous regarderons encore, nous attendrons même le secours des pluies prochaines; s'il manque, on ne doit pas entreprendre de fumer les terres maigres et légères. Or, puisqu'il est nécessaire d'ajouter l'humidité au fumier, pour le faire valoir, on préfère avec raison l'hiver dans ce ménage au printems, et le printems à l'été. Les terres qu'on ensemence de bleds d'hiver, seront fumées dès l'automne; et dès l'hiver, celles où on desire mettre des bleds printanniers. Par ce moyen, l'humidité des saisons dissolvant les fumiers, en fait pénétrer la substance dans la terre, au grand profit du fonds, qui rend abondance de fruits. Aussi, par la même raison, nons donnerons plus de fumier à la terre humide qu'à la sèche. La sèche sera fumée souvent et peu à la fois, afin qu'à la longue elle puisse s'engraisser, et par conséquent humecter. Ainsi les terres auront la quantité de fumier requise pour la crue des fruits, et non pour les étouffer, comme cela arriveroit, si sans discrétion on leur en donnoit par trop à la fois.

Le premier et le meilleur de tous les fumiers, dont on puisse faire état, est celui du colombier, par sa chaleur, qu'il a plus grande que nul autre; il est propre à tout usage d'agriculture, de telle manière que peu profite beaucoup. Mais c'est à condition que l'eau intervienne promptement après pour corriger sa force, autrement il nuiroit plutôt qu'il ne profiteroit, car seul, sans être tempéré d'humidité, il brûle ce qu'il touche; c'est pourquoi il n'y a pas d'autre saison pour son application que l'automne et l'hiver, le printems étant suspect par la proximité de l'été. Le fien de toutes sortes de volaille vient après, excepté de l'aquatique, comme canards, oies, cignes et autres, qui, par leur grande froideur, ne sont d'aucune ou bien petite utilité; ensuite celui des moutons et brebis, chèvres, chevaux, mulets, bœufs, ânes, pourceaux, qu'on augmente avec des pailles et feuilles servant de litière au bétail. Les anciens faisoient grand cas du fien de l'âne, même Palladius, qui le met au premier rang pour les jardins, à cause que cette bête mange fort lentement, et par ce moyen digérant bien la nourriture, en rend le fumier qualifié en perfection. Plusieurs conseillent de ne pas mêler les fumiers, de les ranger à part par espèces séparées, et de les employer

après selon leurs propriétés. Cela se fait aisément de ceux du colombier, du poulailler et de la bergerie ; mais des autres, la chose ne peut s'accommoder, par la difficulté de cette distinction, parce que tout l'autre bétail étant presque logé ensemble en étables contigues, leurs fumiers se mêlent dans les lieux où ils sont portés reposer. Aussi ce pénible soin n'est nullement nécessaire, mais plutôt nuisible, car les fumiers de différentes sortes de bêtes, ne peuvent manquer d'être bons, unis et saisonnés en un corps, les uns faisant valoir les autres, ce qu'on ne peut pas dire des séparés, parmi lesquels il s'en trouve de peu de valeur. Les plus pourris et menus seront employés aux prairies déjà faites, et aux jardins ; les moyens aux terres à grains et vignes, et les plus grossiers aux prairies que vous faites de nouveau pour être incorporés avec la terre, afin de produire, par leur crudité, abondance d'herbes. Vos fumiers seront charriés dans les terres à grains dès le commencement de septembre, après que les grandes chaleurs seront passées, évitant par ce moyen le hâle du soleil qui les dessécheroit par trop ; j'entends, touchant les terres de repos, qu'on prétend ensemencer les premières. Le fien du colombier sera distribué avec discrétion, de peur que

par la trop grande quantité la semence en soit brûlée ; c'est pourquoi on les sème sur terre à la façon du bled, et presque aussi rarement. On fait de même de celui du poulailler, d'autant qu'ils symbolisent ensemble en vertu et en chaleur, tous deux produisant une grande abondance de grains, non seulement aux terres labourables et aux prairies, sur-tout à celles d'abreuvage, où les fumiers de cette volaille sont d'une grande utilité ; mais encore aux vignobles, à qui spécialement celui du pigeon, fait produire du vin en abondance ; ce qui n'arrive par aucun autre fumier, qui ne sert que par la quantité, le vin demeurant petit, de goût désagréable et sujet à se corrompre. Le fien du bétail à laine s'employe un peu différemment des autres ; sans frais de charroi, il se trouve tout porté sur les terres de relais, par le moyen du parc où ce bétail et le caprin couche durant la nuit, la plupart de l'année, qui, s'y promenant à plaisir, engraisse fort bien les terres. De même, sans dépense, celui du gros bétail est employé quand il couche en campagne dans le parc ; mais le fumier que toutes ces bêtes font dans leurs étables durant l'hiver, à la manière des autres, est charrié où leur service est destiné. Il a plusieurs autres sortes de fumiers pour

l'amendement des terres, qui cependant ne sont pas en usage par tout, tant par l'ignorance que la paresse des ménagers.

La chaux neuve est de grand succès pour les terres, mêlée avec quelques terriers, balayures, ou autres fumiers, et jettée au champ au commencement de l'hiver, elle les engraisse très-bien ; par sa nature chaude, elle tue les insectes et les racines des herbes nuisibles. Et la cherté n'en est pas si considérable, quoique la chaux coûte de l'argent, que le profit en revenant est assuré ; ce ménage est depuis long-tems pratiqué aux pays de Gueldres et de Juliers.

Les fèves engraissent les terres où elles auront été semées et recueillies ; elles y laissent quelque vertu agréable aux fromens qu'on y fait après ; mais cette vertu leur sera plus grande et plus profitable, si, sans espoir d'autre avantage que de la graisse, on laboure les fèves déjà grandes et en fleur, environ vers la fin d'avril, ou au commencement de mai, en renversant avec le soc toute l'herbe, et la mêlant avec la terre, pour, là se pourrissant, servir d'engrais, selon l'ancienne façon des Macédoniens et Thessaliens ; et s'il plait au père de famille de gâter ainsi les fèves presque prêtes, qu'il considère que c'est toujours tout un, où il met son argent,

pourvu

pourvu que ce soit pour son utilité, étant assuré que deux écus employés en fèves à cette seule intention, lui porteront plus de profit que six en fumiers. Cette manière de fumer les champs par les fèves s'observe heureusement en Dauphiné vers le Diois, cependant un peu différemment. Ils attendent que les fèves ayent grainé, et après avoir exposé les gousses des fèves aux pauvres, les leur donnant par aumône, ils labourent le champ avec l'herbe. Ceux qui se servent des fèves à la manière des lupins ci-après montrée, font encore ce ménage plus avantageusement, parce qu'ils ont le loisir de bien labourer le champ durant le printems, et la commodité de semer des fèves cueillies la même année, y employant les menues et chétives, séparées des autres avec le crible. Quelques-uns avec raison gouvernent autrement la graine des fèves. En terre de relais, bien labourée et fumée, s'il est possible, ils sèment de l'orge; après avoir cueilli l'orge, des fèves d'hiver; lesquelles étant recueillies, l'année d'après, ils sèment du froment; après avoir moissonné et enlevé ce dernier, on laboure la terre dans sa saison, et on la laisse reposer un an pour recommencer ce ménage; par ce moyen elle porte gaiement trois années de suite, et une seulement s'en repose;

se maintenant ainsi très-bien au labourage. Les pois, la vesse, les orobes ou ers et autres légumes engraissent aussi la terre, excepté les chiches, qui visiblement l'amaigrissent. Le ris aussi sort en cet endroit, mais l'on ne peut pas en faire un état certain, parce qu'on ne peut l'élever dans un autre fonds, qu'accommodé d'eau pour l'arroser à toute heure.

Les lupins ne sont pas à négliger pour l'engrais des terres, pourvu cependant que le climat le permette. Les anciens à cette occasion les semoient au mois de septembre, et en renversoient l'herbe dans terre, lorsqu'elle avoit jetté sa seconde, ou troisième fleur; ils en semoient même parmi les vignes pour les engraisser; mais la pratique de ce temps, en Toscane, en Piémont et ailleurs, où cet engrais est en usage, montre que la droite saison de semer les lupins est sur la fin du mois de juin ou au commencement de juillet, sur les terres de ce guéret-vieux, qu'on prépare pour les bleds d'hiver, lorsque leur labour est fort avancé, cette tardive semence donnant le loisir de bien cultiver le champ, ce qu'on pourroit faire par l'ordre ancien. En ce tems donc avec un labour fait au soc, nous jetterons la semence des lupins en terre, qui aussitôt après couverte et ombragée

par l'herbe en provenant, sera conservée en quelque humidité, et par son amertume, toutes sortes d'insectes seront chassés et les herbes malfaisantes détruites, de sorte que le guéret déchargé de ces dommages, et engraissé par l'herbe mêlée avec la terre, par un labour donné sur le commencement de septembre; sans attendre ni fleur, ni fruit, deviendra propre à recevoir et élever les semences des bleds avec grand profit. Par elle-même l'herbe des lupins se conserve en campagne ouverte, son amertume lui étant un rempart assuré contre toutes sortes de bêtes, aucune n'en osant approcher; elle meurt et pourrit facilement, n'étant nécessaire pour cela que le seul toucher du soc. C'est aux terres maigres où les lupins se plaisent, et c'est à elles aussi que proprement appartient l'amélioration. De cette manière l'on se prive de la semence des lupins; mais pour s'en fournir, il ne faut semer et traiter de la manière des autres légumes, comme il sera montré en son propre lieu.

La Marne ne doit pas être oubliée par la grande vertu engraissante qu'elle a, à bon droit appellée de quelques-uns, Manne. Pline en fait beaucoup de cas, étant de son tems en réputation, affirmant que sa vertu dure trente

ans en terre, sans y en remettre de nouvelle. Elle est fort connue dans l'Isle de France, dans la Beauce, Picardie, Normandie, Bretagne et autres provinces de ces contrées. Ce n'est autre chose qu'une mine de terre, endurcie presque comme pierre, qu'on creuse quelquefois fort profondément dans terre. Elle est colorée selon les lieux; dans quelques-uns, elle est blanche, dans d'autres, elle est grise ou rousse. Etant sortie de la fosse, on la met sur-le-champ en petits monceaux séparés, comme du fumier, pour y être préparée comme la chaux, par le soleil, la pluie, le froid; et elle se dissout et réduit en poudre dans quelques jours, ensuite éparse et incorporée en quantité modérée avec la terre; elle l'échauffe très-fort, et de telle manière, que la première année, les bleds n'y profitent guères par le trop de chaleur et de graisse, les faisant verser à terre; mais l'année d'après et les suivantes, même dix ou douze plus ou moins, selon la valeur de la Marne, sans y en ajouter d'autres, le fonds s'en ressent merveilleusement, avec un grand avancement pour les bleds.

Les cendres de lessive, celles des fournaises à tuiles, à chaux, à charbon; les poussières des chemins, les restes de bâtimens n'y ayant pas trop de pierres; les sciûres des arbres, les

immondices des privés, éviers, égouts et cloaques, les balayures de la maison et basse-cour, toutes sortes de dépouilles de jardins, comme troncs de choux, feuilles sèches des melons, concombres, courges, cossats et pailles de fèves; pois, moutardes et semblables choses; comme aussi le marc des raisins, après en avoir exprimé le vin et le trempé: en un mot, tout ce qu'on peut ramasser de nul prix dedans et autour de la maison, sert à augmenter le fumier, étant mis avec eux et mêlé ensemble. Les cimes et tendres rejettons du buis, servent de bon fumier à la vigne, aux oliviers et à tous autres arbres fruitiers. Le foin à demi pourri engraisse aussi la vigne, étant là utilement employé, quand, par inconvénient, il ne s'apprête pas bien sur le pré, ou que le bétail ne veut pas le manger, étant trop grossier, comme celui des palus et marécages; dans un autre endroit, il sert de même, étant mêlé avec les susdites matières, pourri et saisonné avec elles, ainsi qu'il appartient.

Quant au point de la lune, où les fumiers doivent être mis en terre pour s'en servir, ou quels fumiers récents ou rances sont les plus estimés, on ne peut en faire un grand discernement; n'estimant pas meilleur pour ce ménage

le croissant que le décours de la lune, ni généralement les vieux que les nouveaux fumiers, comme certains veulent. Cette distinction ne peut aussi commodément se pratiquer dans ce commerce rustique, parce que le père de famille a tant d'occupation au cours de ses affaires, qu'il ne se trompera nullement dans ce cas, en distribuant ses fumiers comme ci-devant il est montré, et en s'assujettissant au tems de leur application, qui est devant ou dans l'hiver, afin que l'humidité de la saison en fasse pénétrer la substance dans la terre, pour garantir les fruits des chaleurs et sécheresses importunes, si par hasard le printems se rencontre avec peu de pluie, d'où il arrive souvent qu'à l'arrivée de l'été, les orges, avoines et légumes sont suffoqués et brûlés, quoique les bleds marsés et trémés ne soient semés qu'après l'hiver; le savant agricole n'attendra pas tant pour fumer les terres où il les voudra mettre; mais à leur seconde œuvre, qui pourra être vers Noël, il y étendra les fumiers qui auront été faits dans ses étables, depuis les semences d'hiver jusqu'alors, pour de bonne heure incorporer leur substance dans terre à l'utilité susdite, s'assurant qu'en ménageant ainsi les fumiers, il ne manquera guères à bien rencontrer dans ces semences, qui bien

souvent trompent le laboureur faute de cette prévoyance. Les fumiers qui se feront de Noël au-delà ; seront serrés pour les bleds d'hiver ; qui en seront d'autant mieux accommodés, que la provision en aura été faite plus grande. Touchant le fumier des jardins, il n'y a pas grande sujétion, par la variété des plantes qui y croissent, lesquelles desirent être semées, plantées diversement, et par conséquent de même fumées. C'est l'eau qui fait valoir le fumier en cet endroit, dont le jardinier se sert tout l'été, selon son climat, ainsi que du fumier, non cependant en même quantité, que pendant l'hiver et les autres saisons de l'année.

CHAPITRE IV.

Des semences.

Le choix des bonnes semences est un des plus importants articles du gouvernement des bonnes terres à grains, sans quoi vous ne pouvez espérer qu'une mauvaise récolte de bleds, mal qualifiés, semés dans vos terres, quoique bien labourées, ce qui donne un coup à notre ménage. Nous y regardons donc soigneusement, afin que, choisissant de bonnes semences, nous puissions tirer profit et honneur de notre labourage. Le père de famille considérera avant toutes choses, quels sont les grains qui fructifient le mieux dans son terroir, pour les préférer à tous autres ; et suivant les précédents renseignements, il ensemencera toujours sa terre de grains qu'elle rapporte de meilleur cœur, jamais de ceux qu'elle refuse ; et quoique ses grains soient beaux, bien nets et bien nourris, il ne faut pas néanmoins qu'il s'en serve toujours pour semer ; mais il doit quelquefois s'en fournir d'ailleurs, à cause du profit que le changement a accoutumé

de rapporter. Selon le commun desir de toutes choses qui se plaisent par la variété, ce qui se reconnoît évidemment dans cette action ; car la terre se réjouit quelquefois d'être ensemencée d'autre bled que du sien propre ; et au contraire elle s'ennuye de la continuation des semences nées en elle-même, qui s'y abâtardissent à la longue, quelque bonté qu'ait le fonds, d'autant plutôt, que le terroir se trouve plus humide.

De trois en trois, ou de quatre en quatre ans,
De remuer la semence il est temps :
Et si poursuis le bien de ce minage,
Sur tes voisins gaesgneras l'avantage.

Dans ce cas, nous remarquerons pour bon ménage, la mutation d'une espèce de bled à un autre ; de froment en seigle, de seigle en froment, et ainsi des autres. Quand notre terre aura porté pendant quelques années du froment ; il faut lui donner après du seigle et ensuite de l'orge, de l'avoine, des légumes, dont vous tirerez profit, pourvu que le fonds s'en accommode. Dans quelques endroits il s'en rencontre, qui tempérés d'argille et de sablon, souffrent le rapport alternatif de ces diverses espèces de grains. On retiendra donc ce point avec bonne raison comme une maxime nécessaire, de

changer de semence de trois ans en trois ans; ou de quatre en quatre. Prendre du bled de votre voisin pour semer, n'est pas le changement que j'entends; ce seroit toujours en revenir à la même chose, comme si vous semiez du vôtre propre. Mais il faut l'envoyer chercher loin de vous, à une ou deux journées de distance, afin que la différence de l'air remplisse votre objet. Chaque province a ses observations particulières là dessus, ayant par de longues expériences remarqué les endroits d'où les semences sont les plus à profit, à quoi il faudra s'arrêter: par exemple, depuis Lyon jusqu'à la mer Méditerranée, qui comprend trente ou quarante lieues de traverse, les semences qui montent étant les meilleures; c'est-à-dire, prise du midi pour être portée au septentrion. Dans les environs de Paris, le changement des semences est aussi trouvé profitable par la pratique des meilleurs ménagers, avec la même observation de monter comme il a été dit; mais cette montée, se prend au regard des rivières qui, en ce pays-là, descendent vers la Normandie et aux environs. Ainsi des autres, chaque pays en cet important article de ménage, tenant pour loi inviolable ses coutumes profitables; et de quelqu'endroit qu'on tire les semences, il

faut toujours regarder que ce soit de terre maigre, pour les loger en terre grasse; ou au moins en terre de même suffisance; car de les mettre dans une plus foible, le profit en seroit douteux. On voit tous les jours des plantes arrachées d'un lieu maigre croître très-bien dans un terrein gras, et au contraire, ne faire que languir transplantées de fort en foible terroir. En outre, quelqu'espèce de bleds que ce soit, pour semence, vous en choisirez le grain bien mûr, fort pesant, de belle couleur, ni languissant, ni ridé; car étant ainsi bien qualifié, il ne pourra faire qu'une bonne fin. Ce choix soigneux ne peut exactement se faire, qu'en tirant la semence ailleurs, que de chez vous, aussi vous n'y êtes pas contraint chaque année; c'est pourquoi, lorsqu'il arrivera d'en venir au change, il faudra recevoir la semence telle que vous la trouverez; cependant de l'endroit qu'il appartient, il faut la choisir, la plus rapprochée de votre intention qu'il vous sera possible; mais pour les autres années, il sera à votre liberté d'y pourvoir à souhait. Vous destinerez alors les bleds paroissant dans vos terres les plus maigres, peu ou point fumées, qui n'auront pas été tondus, ni mangés par le bétail, en herbe, vous les laisserez mûrir en perfection. Etant

moissonnés, ils seront battus tout aussitôt dans la grange ou dans l'aire, et ce fort légèrement, sans violence, afin d'en tirer le bled le plus mûr, qui est celui qui le plus facilement se développe de la paille, comme le premier né, se trouvant au bout de l'épi. Cela se fait comme l'on desire, si avec le fléau on bat les gerbes par le bout sans les délier, en frappant tout doucement la sommité des épis. Quelques-uns y vont plus singulièrement, ils arrachent les plus beaux épis des gerbes, et les portent dans la grange ou dans l'aire, et ces bleds choisis sont serrés à part, et ensuite battus comme dessus. Ainsi, la plus franche et plus fertile semence se retire pour être employée en saison. Nous discernerons encore cette semence par le van et par le crible, le bon d'avec le mauvais qui pourroit y être, pour rejetter l'un et retenir l'autre, afin que nulle autre semence que fertile, ne soit mise en terre. On dit que le froment vert, moisi, ridé et léger, produit l'ivraie, dégénérant en cette plante malfaisante, quand ainsi mal qualifié, il est semé en terre aquatique, ou que l'hiver est extraordinairement pluvieux. J'ai moi-même égrené un épi de froment, dans lequel se trouvèrent quelques grains d'ivraie, ce qui me fait ne pas révoquer en doute, que

le ſroment dégénère en cette graine malſaisante; c'est aussi une chose crue de plusieurs, que l'ivraie née du ſroment, semée en bonne saison, produit quelqueſois du ſroment de belle apparence; mais tenant du naturel de l'ivraie, il rapporte sa malignité au pain qui en est ſait, donnant des maux de tête à ceux qui en mangent; en outre, ce ſroment semé produit de l'ivraie, et non du ſroment.

A la recherche de la bonne semence sera ajoutée l'eau, dans laquelle, pour la perfection d'épreuve, le bled prêt à être mis en terre, sera jetté et trempé: la plus saine partie, comme la plus pesante, tombera au fonds, l'autre inſertile, par sa légèreté, nagera au-dessus, d'où elle sera dès aussitôt recueillie avec une cuillier percée: pour être donnée à manger à la volaille, ou envoyée moudre pour le pain du ménage. La bonne étant un peu sechée jusqu'à ce qu'elle ne tienne plus aux mains, ce qui se fait en la remuant et éventant, ainsi humide, sera semée, et sortira de terre hâtivement, évitant par là le danger d'être rongée aux champs par les insectes souterrains, et de s'y étouffer en attendant le temps propre à la faire naître, qui souvent tarde beaucoup. Que ceci ne vous semble ni trop soigneux, ni trop pénible, pour vous dé-

tourner d'un ménage si profitable. Vous aurez deux cuvettes de pareille grandeur, chacune accommodée d'un robinet en bas, pour vuider l'eau après en avoir ôté le bled léger nageant dessus, en l'écumant, l'une sera toujours pleine et l'autre vuide; l'eau de la première sera mise sur la dernière, et le bon bled étant à sec sera mis éventer sur des toiles, et delà porté dans des sacs au champ : ces deux cuvettes servant ainsi alternativement avec beaucoup de facilité. Cette opération se fait dans la matinée sans perte de tems, lorsque les laboureurs et le bétail dinent et s'apprêtent pour leur ouvrage. On doit observer qu'il faut nécessairement semer plutôt le bled nouveau que le vieux, parce que le plus récent est toujous le plus fertile, et le rance au contraire est impropre à fructifier; il ne faut faire nul cas, non plus, pour semence, du bled de deux ans, peu de celui d'un; mais il convient de préférer à tout autre, le cueilli de la même année qu'on le sème. Voici un autre moyen pour faire profiter plus que d'ordinaire la semence jettée en terre, dont l'invention est d'autant plus subtile, que la preuve l'a autorisée. Le bled destiné pour semence, soit froment, seigle ou orge, sera mis trempé durant vingt-quatre heures dans l'eau engraissée avec

le meilleur fumier que vous pourrez trouver; voici la façon de l'engraisser : ayez un grand cuvier, et remplissez-le environ aux deux tiers de ce fumier-là ; après achevez de remplir votre cuvier, d'eau de rivière, que vous y laisserez séjourner environ deux jours, et ensuite vous en sortirez le fumier, qui par ce moyen aura laissé toute sa force, et pour communiquer la vertu de cette eau ainsi engraissée, à la semence, vous la mettrez tremper dans icelle ; mais il faut observer qu'en sortant de cette eau la semence qui y aura été mise, il faut la faire secher à l'ombre, et dès qu'elle sera sèche la semer, sans attendre qu'elle perde sa vertu nouvellement reçue, en trop se dessèchant. Par ce moyen, la semence ainsi préparée, rendra avec étonnement dix-huit ou vingt pour un. Si dans l'année suivante vous desirez avoir sur le même bled une pareille multiplication, il faudra pratiquer le même remède ; car cette vertu du fumier ne s'étend pas plus loin que d'une année.

Les mesures des terres n'étant pas par-tout semblables, ni les propriétés des terroirs généralement d'une sorte, font qu'on ne peut justement ordonner, ni de la semence, ni du tems qu'on a à employer au remplage et à la culture de chaque arpent de terre. Le laboureur sera

seulement averti de ne pas donner tant de semence à la terre maigre, qu'à la grasse, par la foiblesse de la première qui ne peut souffrir tant de charge, que la force de la dernière. Cependant contre l'opinion de quelques-uns qui veulent le contraire, fondés sur ce que la terre grasse par sa fertilité, fait abondamment multiplier les grains, c'est-à-dire qu'un grain y fait plusieurs épis, et que le bled doit cependant y être semé clairement; au contraise de la maigre, dans laquelle le bled ne fait autre chose que naître sans multiplier, et que n'étant pas chargée de beaucoup de bled, elle se trouveroit trop claire semée, parce que, dans quelque lieu que ce soit, quelque portion de semence se perd toujours dans la terre. Ces deux avis contraires ont été anciennement soutenus par Columelle et Pline, leur décision appartenant à tout ménager, fera que la patience d'une couple d'années, le guérira de ce doute pour savoir à quoi s'en tenir, selon la nature de son air et de sa terre. On est par-tout d'accord, qu'il convient de donner plus de bled à la terre, plus elle est chargée d'arbres, et plus elle est aquatique; alors plus tard doivent se faire les semences, parce que les ombrages, les eaux et les prochaines froidures de l'hiver, en font toujours perdre

quelque

quelque peu ; les semences étant fortifiées par le calme de l'automne, résistent quelquefois à ces désastres, à quoi il est nécessaire de prendre garde. Quant à la longueur du tems, ce sera le moins qu'on pourra y en mettre, en s'employant à ce travail (la plus remarquable du labourage) avec une extrême diligence, tant pour la nature de l'œuvre, toujours plus profitable, avancée que retardée, que pour donner le tems à nos laboureurs, de continuer leurs charges pour les champs qui restent à cultiver.

Après avoir montré la vraie manière de préparer la terre pour y mettre toute sorte de bleds, il est maintenant à propos de traiter particulièrement de leur nature, de leurs espèces et différences. Sur quoi il est à noter que ce mot *bled* est plutôt barbare, corrompu de l'italien, que tiré d'autre langue, et il est pris généralement pour tous grains, jusqu'aux légumes bons à manger ; celui de *froment*, venu directement du latin, et des anciens Romains jusqu'à nous, est un peu plus particulier, comprenant néanmoins toutes sortes de grains à faire du pain pour la nourriture des hommes, qui sont ceux que nous appellons aujourd'hui froments, épeautres, seigles, orges, millets et avoines. Dans plusieurs endroits de ce royaume, on entend

par le bled, le pur froment, comme anciennement par le mot semence, l'épeautre. Du froment reçu par nous à la longue, se sont faites des subdivisions, en étant reconnues de six à sept espèces, qu'on remarque aujourd'hui, dont les uns sont barbus, c'est-à-dire, ayant des arrêtes en leurs épis, et les autres raz, n'en ayant aucune. Quant à leurs noms, les anciens et les modernes leur en ont tant donnés, que celui qui voudroit s'y arrêter, n'y trouveroit que confusion, étant autant diversifiés les uns des autres, comme il y a de terres qui les produisent. *Triticum* est le mot latin par lequel les anciens ont exprimé toutes sortes de froments, dont généralement ils se servoient, qui peuvent se rapporter aux nôtres de ce tems, qu'ils ont particularisé en plusieurs espèces, comme *siligo*, qui est un froment fort blanc et bon. *Trajos*, *olyra* et autres diversement nommés, qui sont tous froments dissemblables en quelques parties les uns des autres, et quelques-uns comme batards dégénérant quelquefois des légitimes. Columelle fait mention de six espèces de froment, deux de raz et quatre de barbus, qu'il nomme *blancé*, *rougeâtre*, *poullé*, et le barbu *marsé*, autrement *escourgeon*. Sur toutes ces espèces les anciens ont fait plus de cas du rougeâtre que de

nul autre, qu'ils ont appellé *froment rouge*, et par honneur *far adoreum*; car de ce mot *far*, est venu la farine, comme voulant dire, que celle-ci est la seule espèce de bled produisant une chose si précieuse et nécessaire, bien qu'elle se tire de tout autre bled, même des légumes, tous grains indifféremment faisant farine. Touchant l'épithete *adoreum*, il est vraisemblable qu'elle lui a été donnée, ou par excellence, comme méritant d'être adorée par sa valeur, ou parce que les anciens Payens présentoient de ce bled à leurs dieux en les adorant. Ce sont la couleur et la figure des froments qui, aujourd'hui, nous les font discerner, et non pas les noms, différents selon les lieux où l'on est. Et l'on peut dire avec raison, que le froment rouge est celui, dont presque par-tout ce royaume, l'on se sert le plus, appellé en plusieurs endroits le *rousset*, à cause de la couleur de sa barbe qui est rousse; cette semence a été chèrement conservée de père en fils jusqu'à nous, tant à cause de la bonté de son grain, que par la facilité de sa conduite, venant aisément en terroir de moyenne bonté, sans trop craindre les brouines et les injures du tems. A celui-ci nous accouplerons une autre sorte de froment par la conformité de leur nature, dans la manière de

les gouverner et leur rapport, en nulle autre chose dissemblable qu'en couleur, et n'étant pas aussi haute, l'*aufègue*, ainsi appellé par plusieurs, et par d'autres la *seissette*. Le *siligo* ou *blancé* de Columelle peut se rapporter au gros bled blanc, qui a l'épi quarré, fort estimé par son bon rapport, semé en bonne et grasse terre. Il y a une espèce de froment discordante des autres pour le tems de le semer, car il se met en terre au printems comme les orges. C'est le *barbu marsé* de Columelle, dit l'*escourgeon*, des Savoisiens *primavo*, et des Piémontois, *marzol*. Les Italiens, Piémontois, ceux du Languedoc et de la Provence, s'accordent à ce mot, *tozelle*, qui est un froment raz, prisé par-dessus tout autre, par sa délicatesse à faire du pain, et aussi par sa crue facile ; mis en terre de moyenne bonté, ne craignant pas trop le mauvais tems. Columelle fait deux espèces de froment raz, préférant le plus gros, ayant l'épi quarré, à l'autre. On peut facilement remarquer le bouchard par sa couleur brune, et par son épi gros. Il fait une bonne fin, fructifiant autant que tout autre, mis en terre grasse et bien cultivée. Or, comme nous ne connoissons pas en ce tems-ci les autres noms des anciens, de même les nôtres d'aujourd'hui ne peuvent être

reçus par-tout. C'est pourquoi notre ménager se souciera fort peu de cela, conservant cette curiosité pour la recherche de la nature de ses semences et de ses terres, selon leurs différences, afin de les assortir ensemble, pour que, par cette correspondance, le bled et le fonds fassent leur devoir, en remplissant ses greniers par leur abondance.

L'épeautre dite des Grecs *zeia*, et des Latins *zea* ou *semen*, est une espèce de froment; son grain, ébouré et dépouillé de ses pellicules, devient après, un des plus délicats froments, très-propre à faire du pain blanc et friand; mais comme en cela il n'y a pas de profit, ne rendant que fort peu de farine et beaucoup de son étant moulu ou pelé, cela fait que maintenant cette sorte de bled n'est pas beaucoup prisée en ce royaume. Au contraire, en Italie au tems passé, l'épeautre étoit mise au rang des premiers bleds par les anciens Romains, l'appellant par singularité, semence, comme j'ai dit. Hésiode même a donné le titre principal à la terre produisant l'épeautre, en la nommant *zeidoros aroura*, que quelques-uns ont interprété, *terre donnant la vie*, comme si de ce seul grain, les premiers hommes faisoient le pain pour vivre, quoique ce titre représenté à la lettre signifie, *terre*

portant épeautre. Elle est encore en réputation dans certains endroits de l'Italie, de l'Allemagne et par toute la Suisse. Il y en a de différentes espèces, ainsi nommées anciennement *arynea*, *typha* et autrement. Nous en reconnoissons aujourd'hui deux principales, dont l'une plus prisée, est beaucoup plus grosse que l'autre; aucune n'est pourtant délicate, les deux souffrant qu'on les mette en terre légère et argilleuse, dans laquelle le froment et le seigle ne peuvent profiter, ce qui est cause que les ménagers se servent de l'épeautre, pour employer leurs pauvres terres où ce grain profite assez bien, moyennant qu'on le sème de bonne heure, ce bled étant le plus hâtif à semer, et le plus tardif à moissonner, demeurant en terre plus que tout autre. Sa paille n'est pas une bonne nourriture pour le bétail, elle est dure et de petite substance. L'épeautre a cela de commun avec le froment, qui est de dégénérer en une autre espèce; mais c'est en avoine en quoi elle se change à la longue, quand la semence mal qualifiée par trop de vieillesse ou autre vice, se trouve mise en terre aquatique, maigre et mal labourée.

Quant au seigle, appellé en latin *secale* ou *farrago*; on en reconnoît de deux espèces, dont l'une est d'hiver, et l'autre de printems

cette dernière est appellée par quelques-uns *tremèse*. Tous ces fromens et seigles veulent être semés avant l'hiver, excepté les deux remarqués, au printems ; mais sous cette observation particulière, comme il a été touché, qui est de mettre les fromens dans une terre plus argilleuse que sablonneuse, plus humide que sèche, et sous un air plus chaud que froid. Ainsi, pour semer convenablement les fromens, il est nécessaire d'attendre la venue des pluies, et qu'elles soient passées pour adoucir et humecter la terre ; mais il n'est pas besoin d'y regarder de si près pour des seigles : c'est suivant l'ancien commandement.

Les fromens semeras en la terre boueuse,
Les seigles logeras dans la terre poudreuse.

Le méteil est une composition de froment et de seigle, ainsi appellée en France, soit à cause que les métayers en font leur pain de ménage, soit que ce mot est dérivé du latin *metellum*. Dans plusieurs endroits du Languedoc et de la Provence, il est nommé *mescle* ou *coussegail*. On sème le méteil en même tems et en même lieu que les fromens et seigles ; et la terre abonde plus en l'une de ces deux espèces de bled, que plus particulièrement le fond s'y approprie.

Il y a des orges d'automne et de printems. Celles d'automne se sèment en terre grasse, bien fumée et bien labourée. Ce sont celles qu'on appelle chevalines, parce que leur herbe est très-bonne pour purger et engraisser les chevaux à la prime-vère. Elles sont d'un grand secours aux pauvres gens, quand on moissonne les premières mûres, dans l'arrière saison de l'année, quoique de nourriture grossière; et comme ce bled est hâtif à semer et à moissonner, il l'est aussi à manger, ne pouvant se conserver long-tems, par cette raison, l'on n'en garde que pour semence. La vraie saison des autres orges pour être mises en terre, est après les froidures de l'hiver. Quelques-uns néanmoins en font en automne; mais elles courent le hasard de périr par le froid prochain, outre qu'à ce mauvais ménage, on ne met pas communément ces grains en terre de relais (comme il conviendroit de faire en les semant sitôt), mais dans celle qui, ayant porté du froment ou du seigle, reçoit encore cette année de l'orge au printems à cause de sa bonté. Ces orges sont communément appellées *paumès* ou *paumoules*. Il y en a de différentes espèces, dont les uns ont plus de deux rangées de grains dans leurs épis. Les orges profitent bien, ayant le fonds et le tems

propres à leur naturel, qui est une terre plus légère que pesante, plus sèche qu'aquatique, grasse, bien fumée, facile à labourer, et qui soit arrosée par de fréquentes pluies dans la prime-vère ; ces choses manquant, il ne faut pas beaucoup espérer des orges. Si elles ne gâtent pas la terre, au moins elles la dessèchent tant, que ce qui y est mis ensuite s'en ressent beaucoup, ne pouvant y profiter après, même par leur grande siccité, elles nuisent à toutes sortes d'arbres, quand sur leur maturité, elles rendent un air incommode par trop de chaleur, spécialement aux jeunes plantes qui en sont suffoquées. C'est de-là que les anciens ont ordonné que les orges fussent mises dans une terre si grasse, qu'elles ne pussent trop importuner, ou si maigre, qu'elles ne pussent en être empirée. Les orges sont de bon service pour les hommes et pour les bêtes : le père de famille doit en faire cas pour le pain de commun, tant pour rendre beaucoup de farine, que par la vertu qu'elles ont d'éteindre la malignité de l'ivraie. Car l'orge, mêlée avec d'autres bleds chargés de ce grain vicieux, empêche d'avoir des maux de tête ; par cet avantage, on emploie toute sorte de bleds, pour le pain du ménage, quoique chargés et peu nets. Autrement, et au

défaut des orges, on seroit contraint de donner ces bleds sales aux volailles et autre bétail. D'un autre côté, les orges sont très-profitables et saines, mangées en potage pelées et émondées; et encore à différents usages de médecine, qui les rendent recommandables.

Les millets suivent les orges; savoir, en utilité, ils servent comme elles aux vivres des hommes, non pas quant au tems des semences, vu qu'entre deux, il convient de faire les avoines. Les millets sont fort propres à la ménagerie, tant pour être mangés en pain fait de ce seul grain, cuit, ou au four, ou dans l'eau bouillante, en potages pelés et émondés comme les orges, que mêlés avec de l'autre bled ordinaire; en tems de famine ou de cherté, ils sont de grand secours au pauvre peuple, et toujours nécessaires pour la nourriture de la volaille. Ayant le fonds et la saison à commandement, comme des terres bonnes, bien labourées et fumées, et très-souvent arrosées par les pluies d'été, ils multiplient prodigieusement, ce qui leur a fait donner le nom de *mil* ou *millet*, voulant dire que d'un il en procède mille. Aussi, voit-on très-souvent, que de quelques poignées de semence de millet, il en sort plusieurs charges. Il y a diverses sortes de millet, nommées aussi

différemment, selon les contrées où l'on est. Les principales et les plus estimées sont celles, qui ont le grain rond et jaune, qu'on appelle seulement, mil et panil. L'épi du mil ressemble à un panache branchu; celui du panil, à la queue du renard, étant au reste de semblable couleur de grain et de paille, qui est jaune. Il y a de ces deux sortes de millet, de diverses hauteurs, les tiges des uns atteignant jusqu'à la hauteur d'un grand homme; les mil et panil en cette qualité surpassant une autre espèce de millet; car sa tige monte de dix à douze pieds, étant, au reste, son grain semblable aux autres. Il rend admirablement étant mis en bonne terre, un peu humide et arrosée. Sa tige a le bois ferme comme des roseaux, aussi nouée, mais remplie de moëlle. On s'en sert par sa fermeté et sa légèreté à faire des canisses ou tables pour nourrir des vers à soie, et secher des fruits, à quoi elle se trouve fort propre. Le millet sarrasin est une autre espèce, cependant très-différente des précédentes en toutes ses parties. C'est celui qu'en France l'on appelle le bucail. Il a la paille rouge, est enjambé, la tige branchue, le grain noir, fait à angles, la farine en dedans fort blanche. Son principal service est d'être mêlé avec l'autre bled du ménage pour le pain du

commun ; séparé, il n'est pas à rejetter. Il est propre à engraisser les pourceaux, en leur en donnant en farine avec leur boisson. La volaille, les pigeons et les poules, refusent de le manger à cause de sa couleur noire ; mais l'ayant goûté, ils s'en nourrissent très-bien. Il profite en toute terre, même en maigre, où communément aussi on le met, et qu'il améliore. Quant au gros grain de Turquie, sa grosseur, sa couleur et la figure de son épi, rendent incertain dans quel rang de bleds on doit le placer, n'ayant autre chose de commun avec les autres millets que le nom et la saison de le semer ; Pline l'appelle *millet d'Inde*. En Italie, il est différemment nommé selon les lieux ; savoir, *melega*, *melyca*, *saggyna*, *sorgo*. Son tuyau ou chalumeau est gros comme un petit roseau ou canne, peu élevé sur terre. Ses grains ressemblent à des petits pois en figure et grandeur. Il y en a de différentes couleurs, de blancs, de rouges, de jaunes, de tannées et autres, l'épi renfermant les grains est couvert d'une grosse gousse, semblable à celle de l'herbe que les apothicaires appellent *jarrus*. Il rend beaucoup de farine, veut être semé rarement, un grain loin de l'autre, et pourvu qu'il soit en bonne terre, il fructifie abondamment. Les millets communs desirent être aussi

en bonne terre, bien cultivée, bien fumée. C'est pourquoi plusieurs les font sur les terres de nouvelis ou de gueret-vieux, qu'on prépare pour les fromens ou seigles, afin de les y semer après avoir moissonné les millets. Mais d'autres, avec plus d'avantage pour le fonds, les sèment après avoir enlevé les fromens et les seigles, comme il sera montré ci-après.

Nous avons plusieurs sortes d'avoines, de figures peu différentes entr'elles. C'est seulement de couleur, de grandeur et de poids, qu'elles varient selon les lieux où elles croissent, et le tems de leurs semences. Les meilleures sont les plus noires, les plus grosses et les plus pesantes; elles abondent plus dans ces qualités, que plus le terroir leur plaît, et que plutôt elles sont mises en terre, dans le tems près de la pleine lune, en sa descente. Comme au contraire, elles demeurent blanches, petites et légères, si on les sème dans une terre qui ne leur convient pas, tard et en lune nouvelle. Pour de bonne semence, l'avoine sera choisie qualifiée comme dessus, qui ait été moissonnée bien mûre, et parfaitement bien sechée en gerbe avant de la serrer, de peur de l'échauffaison, qu'elle craint par dessus tous autres grains, jusqu'à en devenir stérile, n'étant

pas possible de faire naître et sortir de terre l'avoine qui aura été échauffée.

Quant aux légumes, ce sont les bleds dont il y a le plus d'espèces, différentes en toutes qualités. Les principales, et plus généralement connues, sont les fèves, pois, fazeols, geisses, pois chiches, poisillons, vesces, lupins, orobe ou ers, cumin; fenugrec. Ils sont appellés légumes, du mot latin *legere*. Dans les endroits où la terre n'est pas du tout propre aux légumages, on se contente d'en faire quelque peu dans les jardins, des espèces les plus faciles à venir, selon le lieu, comme pois et fèves, qui fructifient presque par-tout. Mais dans les lieux où entièrement le climat et le fonds leur agréent, les légumes sont exposés en pleine campagne, comme les autres grains, à cause du profit revenant de ce ménage, heureusement pratiqué au Puy en Velay et aux environs, d'où il sort abondance de légumes pour la provision des provinces voisines. Ils se sèment dans les deux saisons de l'automne et du printems, excepté les chiches, qui ne pouvant souffrir les froidures, ne veulent être mis en terre qu'après l'hiver. Ceux qui sont faits dans l'automne fructifient bien, si le ciel n'est pas trop froid, ni la terre trop forte, cependant vigoureuse; sur-tout

les fèves menues qui sortent mieux de l'hiver que les grosses. On doit avoir la même considération au choix des semences des légumes, que pour celles des autres bleds. Savoir, de les prendre en lieu maigre, pour les mettre en lieu gras, et aussi de les tremper dans l'eau pendant vingt-quatre heures, avant que de les jetter en terre, tant pour discerner par cette épreuve le bon d'avec le mauvais, que pour recueillir la semence, afin qu'elle germe et lève plus facilement. Comme les qualités des légumes son différentes, ils demandent aussi différentes sortes de terroirs, fructifiant plus néanmoins en bonne qu'en mauvaise terre; même les chiches, qui ne prospèrent jamais bien qu'en terre neuve, et autrement fort fertile; au contraire des lupins, qui se plaisent mieux en fonds maigre qu'en gras, les autres légumes demeurants indifférents.

Nous commencerons à labourer à bled, nos terres, comme on dit en France, dès l'entrée de septembre, quand nous serons assurés de nos semences; c'est-à-dire, à jetter la semence en terre, sans d'autre attente que le beau tems. Dans le mois d'août nous semerons les seigles, si le pays est froid, afin que les semences soient en mottes, avant l'arrivée de l'hiver, pour pou-

voir résister aux froidures excessives, qui tuent quelquefois les bleds ; le seigle étant la sorte de bled, qui, sous tous climats, veut être la première semée. Les orges, chevalines et d'hiver, viennent après, ensuite les froments, meteils et avoines d'hiver. Si, dans le gouvernement de la ménagerie, il y a du hasard (comme nulle chose de ce monde n'en est exempte), c'est en ce point des semences que l'on y en remarque le plus ; car quelque peine qu'on ait prise durant toute l'année à labourer et préparer la terre, de toutes les manières dont on aura pu s'aviser, ce sera compté pour rien, si la bonne saison n'aide à l'ensemencement ; le tout provenant de la température de sécheresse et d'humidité, selon la nature particulière des grains, qui demandent le sec ou l'humide plus ou moins les uns que les autres, comme il a été montré. Moyennant quoi, le fonds se trouve humecté par les précedentes pluies, éventé par le beau tems présent, sec et serein, et se rend propre à recevoir les semences, pour facilement germer, lever promptement et sortir de terre, sans être exposées à la merci des fourmis, vermines et autres insectes qui les y rongent avec d'autant plus de perte, qu'elles demeurent plus long-tems à naître, et elles ne seront pas

suffoquées

suffoquées des mauvaises herbes, qui, arrachées de terre par le labour, n'y pourront reprendre faute d'humidité. Rien autre chose ne peut nous faire jouir de cette occasion, que la diligence, pour saisir exactement le vrai point de la bonne saison des semences, en les expédiant de tous labours, de peur que les pluies de l'automne survenant sur l'ouvrage, ne nous renvoyent trop avant dans l'hiver, et nous fassent tomber dans une perte réelle.

L'antiquité dit là dessus :

Si tu veux bien moissonner,
Ne crain de trop tôt semer.

c'est pourquoi nous sommes poussés à avancer nos semences par l'espoir du profit. Les meilleurs ménagers, instruits par de longues expériences, méprisent les semences tardives, quoique fructueuses, souhaitant que leur rapport soit brûlé pour l'exemple, comme ci-devant il a été touché, afin que leur fertilité ne rende pas le laboureur nonchalant; car il est aussi rare d'en avoir une bonne issue, que d'en avoir une mauvaise, des hâtives, faites en saison, et favorisées du tems suivant. C'est néanmoins selon la faculté des terroirs et climats, qui veulent être plutôt ou plus tard ensemencés les uns que

les autres, l'expérience fait voir que la majeure partie du terroir d'Orange ne veut pas être semée aussitôt que celui de son voisinage. Avis dont ceux du pays feront leur profit, et on recevra généralement celui-ci, *qu'il vaut mieux s'avancer que de reculer à jetter les semences en terre.*

Les premières feuilles des arbres tombant d'elles-même en automne, nous annoncent l'arrivée de la saison des semences ; les araignées terrestres aussi par leurs ouvrages, nous sollicitent à jetter nos bleds en terre ; car jamais elles ne filent en automne, que le ciel ne soit bien disposé à faire germer les bleds nouvellement semés. Ce qui aisément se connoît à la lueur du soleil, qui fait voir les filets et toiles de ces insectes traverser les terres, en rampant sur les guérets. Instructions générales qui peuvent servir et être communiquées à toutes les nations, propres à chaque climat, chaud, froid, tempéré, ce qui provient directement du bienfait de la nature, qui par ces choses abjectes et méprisables, sollicite les paresseux à mettre la dernière main à leur ouvrage, sans user d'aucunes remises ni longueurs. Il y a six semaines de bon tems pour les semences, pas davantage ; on commence dans les lieux tempérés, environ

au quinze de septembre ; mais les meilleurs jours sont les dix de la fin de septembre, et les dix du commencement d'octobre, qui, ou la plupart, se rencontrant au décours de la lune, deviendront entièrement propres à cette opération, selon l'opinion commune des bons laboureurs, qui, par excellence appellent ce terme de l'année, la bonne lune. Plusieurs bons ménagers ne se soucient point de cette observation, soit à cause de la presse de cette fatigue, qui ne leur donne pas le loisir de s'informer du point de la lune; ou que suivant leurs coutumes, il n'est pas besoin d'en distinguer les termes pour semer les bleds, à quoi je les renvoye, même à ce dont ils se sont bien trouvés de père en fils ; ceci étant une chose assurée, qu'à la culture de la terre, sa nature et sa situation sont de grande réussite. Palladius dit que les ouvrages des champs ne sont pas trop avancés ni reculés, faits quinze jours plutôt, ou quinze jours plus tard, que de leur vrai point ; ce sera à l'avis d'Hésiode où nous nous arrêterons : il commande au laboureur de cultiver sa terre, la semer, en moissonner le bled étant nud ; c'est-à-dire, qu'il convient en beau tems de se dépêcher sans être chargé d'habillement. Ainsi, nous expédierons nos se-

mences, sans laisser écouler les bonnes saisons et avant l'embarras de l'hiver.

La semence sera répandue le plus également qu'on pourra, et couverte de terre seulement de deux à trois doigts, afin de la faire naître et croître avec profit, plus ou moins de terre lui étant nuisible. Le bled inégalement semé ne peut naître qu'inégalement; c'est-à-dire, épais d'un côté et clair de l'autre; d'où il arrive que trop pressé dans un endroit, il ne peut avancer qu'en longueur; dans l'autre, les mauvaises herbes croissant parmi le vuide qu'elles y trouvent, le suffoquent; et celui qui est trop chargé de terre s'échauffe à cause de la pesanteur d'icelle, n'en pouvant sortir; ainsi on voit ces inégalités préjudicier beaucoup à ce ménage. Presque tous les ménagers se trompent en cet endroit; mais ceux qui couvrent les bleds avec la herse ont la vrai méthode de bien semer, parce que la herse les répand également en les fourrant dans terre à la proportion de ses chevilles, selon la longueur que vous leur aurez donnée, et est l'instrument propre, reconnu par l'expérience. Il est raisonnable de confesser que la plupart des semences se perdent dans terre, ou qu'elles ne font communément, même dans les bonnes terres, que

rapporter cinq ou six, comme il a été dit ci-devant ; au lieu que si toutes les semences venoient à bien, il ſaudroit qu'elles rendissent cinquante ou soixante pour un, et même davantage, parce que d'un grain il sort plusieurs épis, et que chaque épi produit plus de vingt grains, comme cela se remarque oculairement. Les ſourmis, les vermines, les oiseaux et autres insectes en gâtent bien une bonne partie, mais non pas tant que nous n'en ayons de reste, la plupart de cette perte provenant de la manière de semer et couvrir ; ensuite ajoutant le mauvais choix de la semence, il n'est pas étonnant si nos terres ne répondent pas à notre attente. Prenant la peine d'aller après le laboureur, vous le remarquerez ſacilement, lorsqu'avec le soc il couvre la semence. Le semeur, quelque bonne main qu'il ait, jette la plupart du bled dans le ſond de lignes, où en roulant il s'amoncelle comme dans des vallons, sans pouvoir s'arrêter sur la crête de rayes par leur rehaussement, et il se trouve plus de semence dans un endroit que dans l'autre. Il ne reste pas un seul grain de bled où la pointe du soc passe ; mais aux côtés tous s'assemblent vers les oreilles ou les écus du soc, qui en conſusion les y entassent les uns sur les autres, ce qui est cause que la moindre partie

de la semence vient à bien, étant celle qui se trouve commodément couverte de terre, qu'on voit pousser la première, paroissant à la crête et dans les côtés du rayon, selon le chemin du soc ; et s'il se trouve beaucoup de bled qui pousse au fond du rayon, c'est par la bonté de la température des tems et de la fertilité de la terre ; faisant germer et multiplier à la longue ce peu de grains qui s'y trouvent nés, le reste se dissipant, comme si on le jettoit à la rivière, à notre perte et au déshonneur de nos terres. Quand on couvre les semences avec la herse on remédie à ce défaut, tant l'art a de pouvoir, parce que les bleds sont également répandus dans terre, comme il a été montré, laissant les évènemens à Dieu qui donne la naissance et l'accroissement de toutes choses. L'on peut se pourvoir par-tout de bonnes semences, mais non pas se servir de herse en tous lieux, par les différentes qualités et situations des terroirs. Là, où le fond n'est pas pierreux, ni trop pendant, la herse jouera facilement, c'est pourquoi servez-vous en, sans mettre en considération les coutumes, vu que vous ne sauriez les rompre pour une meilleure occasion ; mais si le lieu ne s'y accommode pas, vous serez forcé de faire vos semences au soc ; et pour qu'il y ait moins

de perte, vous adoucirez le naturel du soc aux deux dernières œuvres que vous donnerez à votre terre, l'une un peu devant, et l'autre aussitôt après avoir semé, en observant que les lignes soient tout-contre l'une de l'autre, pour applanir autant qu'on pourra le plan général de la terre, et imiter l'ouvrage de la herse, afin de répandre uniment la semence dessus; ce qui pourra se faire assez bien, s'il n'y a pas beaucoup d'enfoncement ni de rehaussement sur la terre ainsi labourée. Quant à couvrir la semence, ce sera au laboureur de l'imiter en cela, en donnant à son soc autant de terre qu'il voudra, peu ou beaucoup, selon la mesure dont il veut charger sa semence; mais il n'y a aucun remède pour réformer le vice du soc, en ce qui est d'amonceler la semence sur les côtés. Par cette cause, la herse demeure pour cette opération le plus propre de tous les instrumens, elle fait naître et lever la semence également, la fait sortir de terre comme les herbes des jardins et des prairies, ce qui est très-agréable à la vue, comme on le remarque avec plaisir dans l'Isle-de-France, vers Saint-Denis et ailleurs; c'est pourquoi on a raison de s'étonner de voir la herse rejettée dans beaucoup d'endroits, où elle pourroit avantageusement servir, et dont on ne se

sert que dans peu de contrées : erreur des plus apparentes dans l'agriculture. La herse ne laissera pourtant pas de jouer, quoique le fond soit chargé de toutes sortes de pierres, j'entends la roulante, qui facilement passera par-dessus les petites pierres qui n'excèdent pas la grosseur d'une noix, ce que la rampante ne pourroit faire, parce que son cours est en traînant et en arrachant ; mais n'importe laquelle des deux herses que ce soit, outre l'utilité susdite, elle est d'autant plus nécessaire, qu'elle mène six fois plus de terre que le soc; chose très-avantageuse dans la saison pressée de semences, où l'on compte les heures et les momens pour expédier la besogne avec promptitude ; et, quoiqu'il faille encore, pour couvrir la semence, que la herse passe deux fois dessus, l'une en long et l'autre en travers, au lieu que le soc fait cela en une seule venue, elle ne laisse pourtant pas d'être de plus grande commodité que le soc, ainsi que la pratique le manifeste. Plusieurs, au contraire, regardent les bleds semés comme il faut, quand toutes les rayes laissées ouvertes, paroissent évidemment, avec un grand rehaussement et enfoncement. A cet effet, ils font les lignes de l'ensemencement fort éloignées l'une de l'autre, fondés sur ce que les grains ainsi couverts ne

craignent pas tant les eaux de l'hiver, qu'autrement logés ; ces eaux s'écoulant au fond du rayon, les bleds demeurent en assurance sur les crêtes et les côtés ; mais cela n'est que crépir la muraille, qui tombe de vieillesse, au lieu de la rebâtir : ces sommaires vuidanges ne guérissant pas le mal que les bleds endurent par les eaux, par leur petitesse, incapables de les recevoir, ni écouler. C'est seulement par des fossés creusés profondément, tenus ouverts, ou comblés en partie de pierres, comme il a été ci-devant enseigné, qu'on épuise les eaux nuisibles souterraines ; par des rayons faits sur la superficie du champ, celles de la pluie, à l'aide aussi desdits fossés, et cette perte provient toujours de l'assemblage confus et incommode des grains semés au soc, où il y a d'autant plus de perte, que la distance est plus grande d'une ligne à l'autre. La crainte des eaux fait que dans beaucoup d'endroits on dispose le labourage par sillons voutés et rehaussés en rondeur, enfermés entre deux lignes paralleles, larges et profondes, semblables à de petits fossés, selon la pratique de la Beauce et d'ailleurs, aimant mieux courir le hasard de mal labourer la terre, que d'exposer leurs bleds à la merci des humidités extrêmes ; sur quoi sans crainte d'enfreindre les

privilèges des coutumes, je dirai qu'on manque, lorsque, contre les préceptes de l'art, la terre n'est pas entre-croisée par la culture pour la briser, ainsi qu'il appartient. La fertilité du terroir de la Beauce (reconnue grande par l'abondance des grains qu'il rapporte) suppléant au défaut du laboureur. Aussi quelques-uns disent, que de répartir la terre en sillons, lorsque l'on ensemence, est un avantage pour moissonner, ce qui se fait à moindre frais, quand les moissonneurs ont leur besogne taillée également; alors chacun est contraint d'employer sa journée sans fraude, comme si à leur discrétion ils se la donnoient, ainsi qu'ils font ayant la carte blanche par la campagne, sans limite de leur ouvrage : en quoi il y a vraiment de la raison pour brider la déloyauté des mercenaires; mais cette facilité peut cependant s'ajouter à l'ensemencement à la herse, par marques, à l'imitation des sillons, et ce n'est pas une économie que de se priver des commodités ci-dessus représentées. Or, couvrant la semence par l'un de ces deux moyens, ce sera sous les observations susdites, et celle-ci, que peu avant de semer, on étendra les fumiers par le champ, qui après sera applani avec la herse, si vous vous servez d'elle, ou vous lui donnerez une œuvre

au soc pour ramollir le guéret ; et ce sera cette œuvre dont nous avons parlé, que quelques-uns appellent, *retrousser*, qui servira utilement à rendre la terre propre à recevoir les semences.

Ces choses expédiées, il est nécessaire de faire écouler de la terre, les eaux qui surviennent des pluies, pour qu'aucune partie ne s'y arrête et ne croupisse dessus, de peur de pourrir les bleds ; on pourvoira à cela par des petits fossés, ou de grosses rayes faites au soc lors de l'ensemencement, que vous ferez tirer en plusieurs endroits du champ, du plus haut au plus bas, par où l'eau superficielle en sortira, de sorte que les bleds resteront libres sans humidité incommode. Il sera ajouté à cela, que les endroits où la charrue se retourne, ne pouvant pénétrer jusqu'au bout et aux autres extrémités du champ occupées par des murailles, hayes, palissades, fossés, bâtimens, arbres et choses semblables, où la herse, ni le soc ne peuvent librement jouer, seront cultivés à la main, pour qu'aucune partie de terre ne demeure inutile, et pour que la semence couverte par tout jusqu'au sommet des fossés et pieds des arbres (les débarrassant aussi de toutes importunités) puisse fructifier. Les fossés, environnants ou traversants le champ, seront nettoyés avant de faire

les semences, comme il a été dit, tant pour la vuidange des eaux, que pour en faire profiter la graisse ; et afin aussi d'enfermer le fonds, il faudra en relever les murailles, hayes, palissades et autres cloisons, pour rendre l'accès de réouverture difficile, chose très-nécessaire, afin que le champ soit le mieux fermé qu'il sera possible, et qu'il ne puisse être incommodé par les hommes ni par les bêtes ; autrement si on laisse par négligence ces clôtures à réparer, dans peu d'années, elles deviendront à rien, à votre perte et à votre honte.

Le tems des semences d'hiver a été exactement remarqué, et pour qu'il ne s'écoule pas avant que d'avoir mis fin à ce travail, le père de famille donnera ordre de se pourvoir de quantité suffisante de bétail de labour, pour expédier promptement son ouvrage ; mais s'il arrivoit, que faute de paquis et de fourrages, il fût contraint, suivant la façon commune des ménagers, de n'entretenir du bétail de labour que justement pour son ordinaire, qu'il soit assuré, qu'avec lui seul, il ne pourra pas mettre une heureuse fin à ses semences, pour le peu d'embarras qui lui surviennent. C'est pourquoi il n'épargnera pas l'argent au louage du bétail qu'il jugera lui être nécessaire, pour achever

promptement ses semences (ne pouvant être mieux employé à nulle autre action du ménage), de peur qu'en y mettant du retard, par l'arrivée de l'hiver, qui est le commun et inévitable embarras, il ne souffre de cette incommodité, ou de ne pouvoir achever à tems ses semences, ou de les faire si mal, qu'elles ne soient pas de grande valeur. Ainsi ménageant, il employera les meilleurs quinze ou vingt jours de la saison, pris dans la fin de septembre et commencement d'octobre, ci-devant remarqués, afin de reprendre après le train de son labourage ordinaire, les terres de nouvelis, et celles destinées à mettre les bleds du printems, ce qui lui sera d'un grand avantage, pour qu'à l'aide des gelées et glaces de l'hiver, ses terres puissent bien se préparer. Et comme le commencement de la bonne saison des semailles nous est indiqué par la première chute des feuilles des arbres, ainsi par les dernières tombantes, nommément des poiriers et des pommiers, nous sommes instruits de leur fin, et que le terme est venu de quitter les semences d'hiver, par le danger ou d'être tuées par les froidures, ou de peu profiter; et comme cet avancement d'œuvre dépend du suffisant nombre de bêtes de labour, comme il a été dit, et qu'il peut arriver qu'il y aura autant

de difficulté d'en trouver à louer, comme d'en entretenir beaucoup le long de l'année, vu que le tems des semailles est fort pressé, chacun voulant les faire en cette saison. On a inventé un moyen pour satisfaire à cette nécessité, qui n'est pas toutefois communicable à tous les laboureurs, mais seulement propre à ceux qui cultivent la terre avec d'autres bêtes que les bœufs, comme chevaux, mules et autres ; car quoiqu'au cours du labourage deux de ces bêtes ou davantage, soient mises au coutre, une seule y suffit pour les semences, tirant aisément le soc ou la herse, avec une sorte d'araire, que les Provençaux, Dauphinois, et ceux du Languedoc appellent *fousquat ;* si bien construit, qu'avec lui vous faites ce que vous desirez, pourvu que, comme de raison, la terre par une bonne préparation, soit devenue souple et déliée, travail que non seulement un bon cheval, mulet ou mule pourra faire facilement, mais encore le plus méchant âne qu'on voudra y employer ; vu qu'en cette occasion, il n'est pas besoin de rompre, ni de creuser la terre avec force, mais seulement de l'écarter comme en se jouant, pour en couvrir la semence par ce moyen. On aura chez soi tout ce qu'on pourroit desirer en cet endroit, en doublant ou triplant par cette

adresse, les bêtes du labourage avec grande économie.

D'après l'ordre qu'il convient de tenir pour bien semer les bleds d'hiver, et les façons qui raisonnablement peuvent leur être données; suivant lequel aussi, les printanniers veulent être gouvernés; car ils ne demandent d'autre culture que la précédente, excepté le tems de leur ensemencement, ayant leur saison particulière pour être mis en terre, selon leurs espèces: omettant à dessein d'autres vains ornemens, manières d'arranger, et gentillesses que quelques-uns y font, ou pour le moins écrivent, comme choses superflues, le ménager ayant assez de besogne sans cela à la conduite de ses terres, sans se soucier d'autre curiosité, que de suivre les avis ci-dessus écrits, comme de passer la terre par un crible de fer d'archal, pour la rendre déliée, la rateler de sillon en sillon avec des rateaux ferrés, afin de la rendre plus menue et plus souple. Et pour faire fructifier les semences, de les tremper, dans le jus de joubarbe, dans de l'eau nitrée, ou autres liqueurs, selon la leçon de quelques-uns; on doit laisser ces subtilités pour les agrémens des jardinages qui ne servent que pour le plaisir et le passe-tems. Si cependant ces choses sont jugées raisonnables

pour être employées dans quelqu'endroit. On se donnera sur-tout bien de garde d'excéder en dépense superflue au labourage de la terre, de peur que le trop préjudicie au laboureur, en se trouvant au bout du compte, plus de mise que de recette ; il faut y aller retenu, afin qu'avec la dépense nécessaire et l'économie raisonnable, on travaille en cet endroit, et que finalement on puisse moissonner avec gaîté, en voyant les bleds rembourser largement les frais de ce ménage.

Puisque de ton labour tu veux et gain et los,
Dépendre à ton terroir convient bien à propos.

La qualité de chaque espèce de bled, sa propriété particulière et quel fond elle desire, ont ainsi été représentés, de même que la manière dont ils doivent être mis en terre, les printanniers ayant, comme il est dit, cela de commun avec les hyvernaux, qu'ils doivent être gouvernés de même qu'eux ; c'est pourquoi, pour éviter redite, il sera ici seulement parlé du tems qu'on doit faire les semences de la prime-vère, appellées les *mars*, et en plusieurs endroits *transailles* et *arrérailles*.

Ce mot *transailles*, tiré du verbe latin *transerere*, signifie resemer et replanter, pris en cet endroit

endroit pour toutes sortes de bleds mis en terre au printems, qui est la seconde saison de l'année pour les semences, dans laquelle, les terres, qui, la précédente récolte et dans la même année, ont porté des bleds d'hiver, sont communément resemées ; les transailles sont faites sur ces terres par leur fertilité, ou bien sur celles qui ayant été semées en l'automne, dont le bled aura été tué par l'hiver; alors on est contraint pour en tirer rapport, d'y resemer de nouveau, non des bleds hyvernaux comme auparavant, la saison en étant passée, mais des printanniers, dont il est présentement question. Quant aux mots *marsés* et *tremés*, l'un procède du mois de mars, dans lequel, pour tous délais, ces semences se font ; et l'autre, de ce que dans trois mois elles sont moissonnées, ne demeurant en terre que pendant ce tems. Columelle, Palladius et autres anciens, regardent comme une erreur, d'estimer qu'il y a des semences particulières de bleds marsés et tremés, assurant que tous bleds profitent plus semés en automne qu'au printems, et que la nécessité provenant de ce qu'on n'a pu faire avantageusement les semailles d'automne, ou qu'elles ont tuées par les froidures de l'hiver, on les fait au printems; ce en quoi ils se trompent eux-mêmes. Car c'est une

chose assurée qu'il y a eu de tout tems du bled de trois mois, même de deux, et de quarante jours; selon le témoignage de Pline, cette semence étoit appellée par les Grecs *trimenos :* l'expérience ordinaire démontre qu'à peine les orges peuvent souffrir les froidures; c'est pourquoi, avec raison et selon la pratique immémoriale, on laisse passer le mauvais tems de l'hiver, avant que de mettre les *transailles* en terre.

Il est donc nécessaire de distinguer le tems de faire les transailles, parce que si votre lieu est chaud, le froment appellé *primavo* ou *mazol*, le seigle *tremèze*, et l'orge *paumé* seront semés vers la fin de décembre, ou au commencement de janvier; s'il est tempéré, à la fin de janvier, ou au commencement de février; s'il est froid, dans tout le mois de mars; ces bleds seront incontinent suivis des avoines. Quant aux légumes, ceux qui n'auront pas été semés en automne, le seront aussitôt après Noël, la générale et susdite distinction faite avant toutes choses, pour toutes sortes de bleds, parmi lesquels les fèves veulent marcher les premières, ensuite les pois, et conséquemment les autres légumes, comme lentilles, fazeols, geisses, vesces, orobes ou ers, chiches, lupins de figures et noms différents, bons à manger pour les hommes et pour les bêtes, et les plus tardifs sont les chiches, et les

lupins pour engrais. Quant aux millets, il n'y en a aucune espèce qui veuille être semée avant que l'hiver ne se soit écoulé, le printems même leur étant fort suspect, par les froidures, qui souvent l'accompagnent bien avant ; d'autant plus qu'à leur naissance, et pendant le cours de leur vie, spécialement les communs, les millets haïssent les froidures ; mais sur la fin, ils aiment les fraîcheurs et les rosées de la nuit du mois de septembre, sans quoi ils ne pourroient faire une bonne fin. Par cette raison, on sème les millets communs à la fin d'avril, ou dans tout le mois de mai, sur les terres de guéret-vieux ou de relais, comme il a été dit ; non cependant sans préjudice pour les bons bleds qui y sont semés après, ainsi qu'il sera démontré. Quelques-uns, bien louables, retardent encore davantage, en mettant ces millets en terre, vers le commencement de juillet, sur l'éteule des fromens ou seigles récemment coupés, ou par les bienfaits de la pluie, avec un seul labour, ils le mettent très-souvent en terre, avec un heureux succès ; mais cela ne s'accorde pas généralement par-tout ; c'est seulement dans les lieux favorisés par la fécondité du fonds, et par le bienfait du climat que cela arrive, sans quoi ce seroit peine perdue que de les semer en saison si tardive.

Par ce moyen les terres n'en sont nullement incommodées, d'autant plus qu'après la récolte des millets elles se reposent un an; pendant lequel on les laboure et prépare pour servir comme dessus. Aussi a-t-on l'expérience que ces millets dans l'ensemencement se plaisent à l'humidité; c'est pourquoi on épie pour les semer la pluie prochaine, qui tombant aussitôt dessus, les fait promptement lever et croître. La pluie manquant ou retardant, on sème ces millets sur le soir, sans les couvrir jusqu'au lendemain, afin que la rosée de la nuit les humecte; et le matin, après les avoir couverts avec la herse ou avec le soc, on passe dessus une claye pesante, pour affermir la terre; quelques-uns croyent que la terre ainsi tapie et endurcie, est plus propre pour les millets, que celle qui est élevée à sa superficie, pourvu qu'auparavant elle ait été très-bien labourée, pour commodément recevoir les millets dans son intérieur.

Nous ajouterons aux *transailles* le riz, en latin *oriza;* afin qu'en le faisant produire chez nous, nous puissions en retirer du profit. Chose à desirer, étant la sorte de bled qui rapporte beaucoup, même plus que toute autre, des plus exquis à manger en potages, et bon à faire du pain, mêlé avec d'autres grains; et quoiqu'en

ce royaume son usage soit plus fréquent que sa culture, nous ne devons pourtant pas en refuser l'essai, à l'exemple des Piémontais, qui, ayant tiré des Indes (d'où encore aujourd'hui, on en apporte abondamment en Flandres, en Angleterre et en France) la semence et la manière de gouverner le riz, en sont si bien pourvus qu'outre leur usage, ils en fournissent plusieurs provinces de ce royaume. Les anciens n'ont pas placé le riz parmi les mars, ne l'ayant point connu. Pline seul en parle assez confusément. En Piémont l'arpent de terre employé en riz par année commune, rapporte vingt à trente charges, chose, qui, par sa merveille, mérite de faire ouvrir les yeux à notre ménager, afin de s'en prévaloir; et quoique sa terre ne fasse pas tant que cela, il aura toujours de quoi se contenter, quand ce ne seroit que du seul tiers ou quart de ce revenu. Ainsi, si notre père de famille veut comprendre quelque chose à ce ménage, qu'il regarde principalement au ciel, à la terre et à l'eau. Au ciel, afin de le choisir tempéré, toutefois approchant plus du chaud que du froid, à la terre, en la choisissant totalement en plaine, et à l'eau, pour qu'elle soit fertile, et tellement obéissante qu'elle découle facilement au lieu destiné. Avec tout cela, il y a grande apparence

qu'il ne perdra pas toutes ses peines ; car ce sont dans de semblables endroits que les Piémontois mettent le riz. La terre de fertilité passable est bonne pour le riz. Elle sera bien labourée, fumée, après répartie en plusieurs espaces, comme par quarreaux divisés de jardinages, chacune entourée d'une petite levée ou chaussée de terre, relevée sur son plan d'un pied trois pouces, et épaisse de deux, pour suffire à retenir l'eau, et à porter un homme passant et repassant dessus pour l'arrosement, le tout si bien préparé, que l'eau y vienne aisement et séjourne uniquement par tout le parterre, sans verser en aucun endroit, et pour pouvoir y être retenue comme dans un petit étang ; c'est pourquoi il est nécessaire que le fond ne penche nullement, et soit en parfaite plaine. L'eau entrera d'un quarreau à l'autre par de petites ouvertures faites en rigoles, fort proprement, pour que, fermées par un ais, coulant dans la cavure faite dans la pierre, ou dans le bois, elle soit mise et ôtée à volonté.

Le riz sera semé sur cette terre ainsi préparée, au commencement du mois d'avril, après les froidures passées, aussi dru que le froment, soit à la herse ou au soc, comme on voudra. La semence sera trempée dans l'eau, avant de

la mettre en terre, pendant l'espace d'un jour ou deux ; on la semera toute humide, et commenceant à germer, pour la faire plus vîte pousser, ensuite elle sera couverte, et sans séjourner, l'eau mise par dessus de la hauteur de deux doigts, l'y tenant continuellement de cette mesure, et même plus grande, selon le besoin. En peu de tems le riz sortira dessus l'eau, en poussant gaillardement, quelquefois avec le danger de se perdre en versant. Alors, il conviendra de lui ôter l'eau pour quelques jours, et jusqu'à ce que par faute d'humidité il se remette en bon état; car comme l'eau est la nourriture de ce bled, en la lui retirant on lui ôte la vie. Ainsi quand on le verra quelque peu souffrir par l'ardeur du soleil, l'eau y sera remise en plus grande quantité que devant ; savoir, de la hauteur de quatre ou cinq doigts pour accompagner toujours le riz, et en l'augmentant au moment où l'on s'appercevra que le riz fleurit, et par conséquent va grainer (comme les autres fromens, celui-ci faisant les deux à la fois.), pour n'en être ôtée qu'à l'approche de la moisson, tant pour l'accroissement du riz, que pour le préserver de la nielle, qui, sans l'eau en seroit plein. Il y a un grand soin à prendre dans cette culture, étant nécessaire d'aller tous

les jours visiter tous les endroits du champ, les chaussées, les aqueducs, les rigoles, pour que l'eau n'y manque pas, et y séjourne continuellement de la mesure susdite, y en remettant à cet effet tous les jours de nouvelle, en place de celle que la terre consume. Ce bled sera couppé étant mûr, ce qui sera dans le mois d'août, en ayant quelques jours auparavant retiré l'eau pour la dernière fois, afin de le faire en tout secher. Le moyen de moissonner le riz, et de le recueillir étant commun avec la récolte générale des grains, on n'en parlera pas ici plus avant, vous renvoyant au serrement de vos autres bleds, pour, à leur façon, retirer celui-ci dans vos greniers.

Pour terminer ce ménage, je dirai que la vertu du riz est d'engraisser la terre, qui en ayant porté deux ou trois ans de suite, devient après propre à porter des bleds d'hiver ou printanniers ; le fond par ce traitement se trouve bien disposé, ayant repris une nouvelle vigueur. Cette fertilité lui arrive principalement du bienfait de l'eau, dont le naturel est d'engraisser le lieu de son séjour, tant par certaine vertu engraissante qui la suit, que parce qu'elle étouffe à la longue les insectes, racines et herbes nuisibles, et le fond se trouvant déchargé, au bout

de cinq mois, où l'eau a croupi continuellement, demeure vigoureux pour tout service d'agriculture. Culture bien à noter, qui tient à celle des étangs desséchés, dont le prudent père de famille fera son profit. L'eau donnant si long-tems en ces endroits, sur-tout dans la saison de l'été, cause un air mauvais et désagréable, qui provient non seulement de sa qualité, mais aussi de celle du riz, ce qui est cause que plusieurs condamnant ce bled, n'en veulent point élever; mais à cela, ce sera de faire les riz si loin de la maison, qu'il ne puisse incommoder les habitans par son voisinage.

Pour la conclusion de ce discours général des semences, on y joindra cette remarque prise de Constantin César, pour connoître si la semence est éparse en terre avec juste proportion. Il ordonne d'imprimer sur la terre semée, non encore couverte de terre, la main les doigts ouverts, et après l'avoir levée, de compter les grains qui se trouveront dans sa figure calquée sur le terrein; regardant le froment, comme étant bien semé, s'il s'y en trouve au moins cinq grains, ou au plus sept, l'orge, en ayant de sept à neuf, et les fèves de quatre à six; estimant néanmoins le plus desirable, le moyen d'entre ces deux nombres, selon les espèces des bleds.

L'essai montrera la faculté de cette épreuve ; que l'on pourra pratiquer avec peu de peine.

Toutes sortes de bleds fatiguent la terre à cause de la nourriture qu'ils en tirent ; mais beaucoup plus ou moins, les uns que les autres, par leurs divers naturels. Il y en a même de si malfaisants, qu'ils en retirent la graisse pour plusieurs années ; et au contraire de si bienfaisants, qu'ils l'engraissent sans moyens : les premiers sont les orges, pois chiches et millets ; et les derniers les fèves, pois communs, lupins et riz, les autres demeurants indifférents. L'incommodité des orges s'adoucit quelquefois par le fumier qu'on leur donne dans l'ensemencement, dont la graisse restante aide aux froments qu'on y fait ensuite. Quant aux chiches, s'ils ne viennent pas facilement dans votre lieu, ne vous fatiguez pas à en semer en abondance par le peu de profit qu'ils rendent en terre qui ne leur plaît pas, qui, toute fertile qu'elle soit, en est toute harassée ; c'est pourquoi ce légume sera mis en fonds gras, ou plutôt en terre défrichée de nouveau, sur les crêtes des fossés fraîchement creusés, ou en semblables endroits, dont la fécondité lui fournira une nourriture suffisante.

Quant aux millets communs, c'est une chose reconnue de tous, qu'ils incommodent beaucoup

les terres où on les met, de quelque manière qu'on les prépare ; car soit qu'on les fasse dans les guérets destinés et préparés pour les bleds d'hiver, soit sur les éteules des fromens et seigles coupés, c'est toujours au détriment du fonds, par la grandeur de leurs racines qui tirent une grande nourriture, par leur malignité contraire aux bonnes semences qui viendront en suite ; et ce qui augmente le mal est, que toutes sortes de mauvaises herbes s'avoisinent volontiers du millet : ce qui est cause que le fonds reçoit moins d'intérêt, que plus le millet y croît touffu, c'est qu'en naissant sans perte, sa terre s'en trouve toute couverte, et les méchantes herbes n'y pouvant avoir place sont bannies ; elles se fourrent au contraire parmi le millet clair, et le fonds est encore plus assailli par tout ce mélange, que par le seul millet, quoique de maligne nature, comme il a été dit, attendu la peine plus grande de dégager le fonds de cet embarras, que s'il n'étoit question que d'une seule sorte d'herbage.

Si le ciel et la terre souffrent de faire les millets sur les éteules des bleds fraîchement coupés, choisissez cette seule façon de les loger ; car le repos d'un an après les avoir moissonnés, avec une fréquente et bonne culture, déchar-

gent quelquefois les terres du vénin provenant du millet : guérison qu'on ne peut espérer qu'au bout de plusieurs années ; car malgré un labourage parfait, au fonds, si l'on y sème, après le millet, de bons bleds d'hiver, ils y viennent, mais au grand préjudice pour le père de famille. Le proverbe de Languedoc dit la dessus,

Qui mange lou meillas,
Mange lou segealas.

voulant dire que celui qui par économie se sert du millet, ne prend pas garde qu'il employe le seigle pour sa nourriture. Ainsi le ménager prendra garde prudemment de ne pas troubler son labourage par cette semence ; mais le millet étant nécessaire à la maison, comme il a été représenté, il lui donnera un quartier à part, en destinant pour lui quelque recoin de terre grasse, dont il fera sa perpétuelle milleraye ; par ce moyen, sans perte pour les bons bleds, il aura toujours des millets en abondance, qu'il gouvernera au semer, sarcler et moissonner, sans contrainte ni sujétion, selon leur nature et pour son utilité. Mais si par nécessité on ne fait pas le millet dans les guérets des terres de nouvelis, qu'après l'avoir moissonné; sur son éteule, l'on sème le froment et le seigle, avec une seule

œuvre au soc, sans autre précédent labourage, pour qu'on ne mêle pas avec la terre, les pailles et les racines de millet, comme l'on feroit si l'on réiteroit le labour, vu que le premier met à l'air les racines du millet, et que le second les réenterre, ce qui est autant à craindre en cet endroit, comme à désirer que ces racines soient soigneusement sorties du champ, afin que leur amertume n'offense pas les bonnes semences. Par toutes ces incommodités, même par la contrainte d'ensemencer tard les fromens et seigles, le père de famille s'accommodant à la maturité et à la coupe des millets, fera bien de ne pas s'amuser à faire beaucoup de ces bleds, à moins que quelque bonne occasion ne l'y pousse, comme cela pourroit être par les fréquentes pluies de l'été et la rareté de la récolte générale de la saison, à défaut de laquelle quelquefois très-avantageusement les millets suppléent; et s'il lui est possible de ne faire des millets autrement, ni ailleurs, que de la manière susdite. Au contraire, il ne pourra trop faire de la sorte de bleds qui engraissent le fonds, par la double utilité de ce ménage; sur-tout s'ils rencontrent bien dans son terroir, et si leur débit est facile.

CHAPITRE V.

De la manière de sarcler les bleds, et de les conduire jusqu'à leur maturité.

C'EST une partie très-essentielle dans la maniére de gouverner les bleds, que de les sarcler ou ès-herber; si on l'omet, ou la néglige, la moisson montrera évidemment la paresse du laboureur, à sa honte, le bled enveloppé de mauvaises herbes ne pouvant jamais faire bonne fin, ni être moissonné à propos, les chardons et semblables plantes, piquant les mains des moissonneurs. La terre bien cultivée épargne beaucoup de peine à la sarclure des bleds, d'autant qu'elle pousse et avance fort les bonnes semences, qui ayant gâgné terre dès leur naissance, ne donnent pas tant de place aux mauvaises herbes, que, si étant mal labourée, elle entretenoit les bleds en langueur; mais aussi quelque bien cultivée qu'elle soit, toujours parmi les bons bleds croissent quelques herbes nuisibles, et d'autant plus, que le printems aura été pluvieux. Il faut nécessairement ôter ces

herbes avec autant de soigneuse diligence, qu'on desire en avoir de satisfaction; et qu'on ne se flatte pas en cet endroit, car par ce trou l'eau se perd, avec un très-grand dommage de se mocquer de la terre et de sa culture, et ce seroit broncher en trop beau chemin. On épiera donc soigneusement le tems de ce ménage, afin de ne pas le laisser inutilement écouler. Quand on appercevra que les mauvaises herbes sont déjà crues avec les bleds; ce sera alors le point de les sarcler; car de les prendre trop jeunes, on ne pourroit toutes aisément les discerner d'avec les bonnes plantes, et il y auroit le danger d'arracher du bled avec elles; comme aussi en attendant qu'elles soient en tout grandies, le bled pourroit en être étouffé, ou du moins renversé par terre, en allant les séparer d'avec lui; d'ailleurs par ce retard, les mauvaises plantes venant en graine, ce seroit assaillir le champ pour l'année d'après. Le tems de ce ménage ne peut justement se restreindre à aucun terme, cela procédant du climat et du fonds, qui avancent et reculent cette œuvre. Les anciens ont eu diverses opinions sur la sarclure, les uns disant que les bleds ne peuvent être nullement sarclés, attendu que leurs racines en sont découvertes ou coupées, et les autres ne

peuvent se passer de cette œuvre pour parvenir au point requis. Cette variété d'avis a produit différentes façons de sarcler les bleds, et en divers tems ; quelques-uns pour faire cette œuvre, remuoient la terre, et après en recouvroient les racines des bleds, en deux fois différentes, l'une devant et l'autre après l'hiver. D'autres, sans toucher à la terre, l'hiver étant passé, se contentoient d'en arracher les mauvaises herbes, comme nous faisons aujourd'hui. Il est toujours nécessaire que la terre soit humectée par quelque précédente pluie, avant que d'y aller pour sarcler, afin d'en sortir les pernicieuses racines ; ce qui ne peut se faire commodément, la terre étant sèche, vu que les racines des herbes malfaisantes se coupent dans terre lorsqu'on croit les en tirer, et rejettent à foison, d'une plante en sortant plusieurs à la venue de la pluie. C'est l'ouvrage du menu peuple de sarcler, à quoi les femmes et les enfans travaillent utilement, n'y ayant autre chose à faire, qu'à arracher les herbes avec la main seule, ou à l'aide de quelques petites fourchettes ; si on ne peut entièrement débarrasser les bleds de ces herbes en une fois, on y retournera une seconde et une troisième ; en un mot, autant qu'il le faudra, pour que les bleds

restants seuls au champ, puissent, sans embarras, achever de croître et mûrir, et le profit qui en reviendra récompensera largement et promptement le soin que vous y mettrez. Par ces raisons, toutes sortes de bleds demandent l'exacte sarclure ; mais par-dessus tout autre, les mils et panils, qui ne peuvent beaucoup avancer parmi les mauvaises herbes, leur nature les attirant, comme il a été dit, mais à leur perte. Ainsi, desirant avoir de bons mils, de nécessité il ſaut sarcler plusieurs fois, une seule n'y pouvant suffire, en commençant à y mettre la main aussitôt qu'on voit paroître le millet; car avec lui naissent les malignes herbes, et il se discerne apparemment parmi elles, ce qui facilite cette œuvre.

Il convient d'avoir le même souci des légumes, parmi lesquels il ne faut pas souffrir aucune herbe malfaisante, s'il est possible, les lupins seuls exceptés, qui n'endurent pas la sarclure, mourant aussitôt qu'ils se sentent blessés. Les pois chiches aussi dessèchent sur terre, si on les touche lorsqu'ils sont en fleurs ou couverts de rosée ; par cette cause il faut les sarcler avant qu'ils fleurissent, et après que les rosées auront été consumées par la vertu du soleil.

Les Piémontais ajoutoient anciennement à

leurs bleds une étrange façon de labourage ; c'étoit de les provigner quand ils étoient presqu'à moitié grands, et commençoient à monter en tuyau, en les renversant dans terre avec la charrue ; alors ils se rechaussoient de nouvelle terre, se multipliant en tiges, et quoique la charrue en arrachât quelques plantes, celles qui restoient en remplaçoient bien largement la perte. Cette invention vint en usage par accident. Les Salussiens et Verseillois étoient en guerre contre les habitans du Val-d'Oste. Ceux-ci courant sur les terres de leurs ennemis, faute de ne pouvoir brûler leurs mils et panils, parce qu'ils étoient encore en herbes et verts, les labourèrent avec un grand nombre de bœufs, en les renversant dans terre pour les gâter, et parlà crurent affamer leurs ennemis ; mais l'évènement en fut toute autre ; car, contre leur intention, ces bleds au lieu de mourir, reprirent une nouvelle vie, et devinrent meilleurs qu'auparavant, s'y provignant par ce renversement de terre, et par conséquent s'augmentant en tiges ; d'une il en sortit plusieurs avec profit, ce qui tiré à conséquence, pour toutes sortes de bled, fut cause que cet accident fut rédigé en art, et pratiqué quatre ou cinq cents ans après.

Si par la fertilité du fonds et le bienfait du

ciel vos bleds grandissent par trop, et sont en danger, en versant, de ne pouvoir grainer; il y a deux moyens pour leur abattre cet orgueil, c'est de les tondre, et faire paître au bétail, se servant au besoin de l'un ou de l'autre. Ce remède doit toujours s'employer en tems sec, jamais en humide, afin que par le trépignement des hommes et des bêtes, on n'enfonce pas la terre molle au détriment des bleds. Aussi le plutôt est le meilleur, afin que prenant les bleds encore endormis, on ne détourne leur course, comme l'on feroit en retardant par trop. Ce sera donc devant Noël, ou pour plus long délai, dans tout le mois de janvier. S'il arrivoit de faire manger les bleds au bétail; que ce soit plutôt au menu qu'au gros, pourvu que ce ne soit pas aux pourceaux, à qui raisonnablement l'entrée en est pour toujours défendue, par le dégat qu'ils y font avec leur groin, fouillant indifféremment toute terre. Depuis les semences jusqu'alors, il n'est pas nécessaire de faire une autre dépense à vos bleds, que la susdite, ni de-là jusqu'à leur maturité, si ce n'est d'avoir soin que les eaux des pluies n'y croupissent jamais, et de les faire écouler par les vuidanges, qu'à cet effet l'on visitera souvent, ayant soin en curant et nettoyant que ces issues et égouts ne

se bouchent : de ne pas laisser entrer dans les terroirs pendant qu'ils sont chargés de bled, aucun bétail qu'alors, et pour les causes dites. Finalement, de garantir les bleds autant que l'entendement humain pourra s'étendre, de la tempête des bruines, qui souvent les perdent.

Les bruines ou fortes rosées du printems endommagent extraordinairement les bleds, quand sur la fin du mois de mai, et au commencement de celui de juin, elles tombent dès une heure avant le jour sur les bleds déjà avancés, approchant de leur maturité, où cette eau arrêtée, s'échauffe de telle sorte par le soleil frappant dessus, que l'épi du bled s'en noircit de pourriture, dont peu de grains sortent après et encore mal qualifié, de sorte qu'il ne faut presque en espérer que de la paille ; à ce mal le seul remède est d'en abattre la rosée, avant que le soleil ait le loisir de l'échauffer ; à l'exemple des fruitiers, dont les fruits sont garantis de cette malignité en secouant et ébranlant les arbres ; mais en ceci existe la difficulté, que ce moyen semble ne pouvoir être employé en cet endroit, par la diversité du sujet ; mais cette difficulté vaincue par l'adresse, rend la chose facile. Deux hommes ébranlent les cimes des bleds avec un cordeau que chacun tient de bout, roidement tendu au-

dessous des épis, marchant à pas mesurés, l'un en deçà et l'autre en délà du champ, en y repassant autant de fois qu'il faudra ; en champ de grande étendue, les hommes seront montés à cheval; au col des chevaux on attachera le cordeau à la hauteur du bled, et ainsi avec bien moins de peine, ils satisferont à cette entreprise, pourvu aussi que ce soit en rase campagne, où il n'y ait aucuns arbres ; car où la terre est occupée, cela ne peut se faire que suivant les portions qui distribueront le champ, en autant de parties que les arbres le permettront, pour que librement le cordeau puisse jouer par tout le contenu de la terre.

L'arrosement des bleds n'est pas si commun ni nécessaire, comme il est quelquefois utile ; ce ménage n'est pas beaucoup à rechercher par la disette des eaux, avec l'opinion que la plupart des laboureurs ont, que les bleds étant murs avant les grandes sécheresses, n'ont pas besoin d'être arrosés. Mais on voit plus souvent qu'il ne seroit à desirer les bleds périr de sécheresse, non seulement pour n'avoir pas eu les pluies en saison convenable, mais encore par les extrêmes vents du mois de mai. Par le bienfait de l'eau, il est quelquefois pourvu à ces défauts, et le ménager pourra se dire heureux,

s'il est accommodé d'eaux fertiles, pour, dans la nécessité, les faire couler par ses champs. Ne méprisant donc pas l'excellence d'une telle manne, il disposera ses terres de manière à la recevoir, afin que l'eau allant par tous les endroits d'icelle, les rende d'autant plus fertiles, que les prairies abreuvées surpassent les sèches en rapports. Il a été ci-devant fait mention de la prodigieuse fertilité de la terre de Tapace, venant en partie de l'arrosement d'une excellente fontaine. En outre, Pline dit ailleurs, qu'au terroir de Sulmone et Fabiano, en la Bruzze, les vignes et terres à grains sont arrosées avec grand fruit, non cependant aussi favorablement pour le vin, qui, à cette occasion, y croît rude, quoiqu'en abondance, que pour les bleds qui y profitent prodigieusement par la grande nourriture qu'ils tirent de l'eau, qui, tuant les mauvaises herbes, en décharge la terre, dont la substance reste toute pour les bleds. Dans la terre de Babylone les bleds étoient aussi anciennement arrosés, avec un grand rapport. Les avoines, millets, fèves et pois sont les grains qui desirent le plus d'eau; aux autres, il n'en sera donné qu'en grande sécheresse, et il faut aller avec retenue dans la distribution. On accommodera pour cela les aqueducs par petits

fossés, selon le lieu, afin que l'eau puisse y découler doucement, sans courir, que bien peu, de peur d'écorcher le bled, pour qu'elle ne le pourrisse pas en y croupissant, et qu'elle puisse se vuider, comme l'on voudra. Ainsi le père de famille garantira ses bleds de la sécheresse, nonobstant la rigueur de la saison, moyennant aussi la faveur du ciel. En ces arrosemens la présence continuelle d'un homme est nécessaire, pour toujours accompagner l'eau, l'ôtant des bleds, autant de fois qu'il se retirera du champ, de peur qu'en son absence il n'y arrive du mal; ou ce seroit que par la planure du fonds, elle pourroit y être laissée pour quelques heures seulement, sans pouvoir sortir de ses limites.

CHAPITRE VI.

Des moissons et de la récolte des bleds et pailles selon les diverses façons des provinces.

La fin de la culture des terres à grains est la moisson : récompense attendue et digne du travail du laboureur. Le père de famille mettra donc la dernière main à sa terre, pour en tirer le rapport selon la bénédiction de Dieu, en faisant moissonner ses bleds avec diligence, qui est d'autant plus nécessaire que le danger de perte est plus apparent, par la négligence, quand inopinément les vents impétueux, pluies violentes et autres orages violents, surviennent sur la maturité des bleds, dont souvent ils sont jettés et renversés par terre avec un très-grand dégât. Il aura de longue main fait ses provisions pour cette fatigue, en deniers, en vivres, en ouvriers, en outils; il aura aussi raccommodé ses granges, ses greniers, afin que rien ne manque, faute de prévoyance. Les outils seront des faucilles bien tranchantes, et autres instrumens reçus dans les endroits où l'on est, sans s'amuser

à en rechercher curieusement ni de l'antiquité, ni d'invention nouvelle, d'aucune manière inusitée. La maturité des bleds, se connoît aisément à la couleur, qui est jaune ou blonde, quand les grains sont affermis, et pas encore totalement endurcis. C'est alors le vrai point de les couper; les anciens et les modernes s'accordent sur ce point avec cette commune raison, que les prenant un peu verdelets et pas extrêmement murs, ils s'achèvent de mûrir et préparer en gerbe; et on n'est pas en danger d'en perdre beaucoup en moissonnant et chariant, comme l'on feroit en les prenant par trop murs et dessechés, dont une grande quantité de grains s'écoulant, sortent de l'épi, allant à terre, sans en pouvoir être recueillis. Par cette raison, il vaut beaucoup mieux s'avancer de deux ou trois jours que de retarder, outre que le bled n'en change pourtant point de couleur, qu'il acquiert bonne et belle, se murissant un peu en gerbe. Le bled que vous aurez destiné pour semence ne sera coupé qu'en parfaite maturité, étant nécessaire pour bien le faire fructifier, de le laisser mûrir en perfection, sans avoir égard au déchet qu'il pourra y a voir, en attendant cela. Il est impossible de choisir le point de la lune et les heures du jour pour la coupe des bleds, comme quelques-uns l'ont

commandé, quoique cela fût à desirer (la vieille lune et les matinées et soirées, pour cette action, étant à préférer à tout autre tems); car les bleds ne vous donnent pas le loisir d'attendre ni de retarder en aucune manière, par s'avancer d'heure à autre, depuis qu'ils ont pris le vol de se mûrir, et il se brûlent presque de moment à autre par la violente chaleur; c'est pourquoi on employera à moissonner toutes les minutes du jour, en montrant par notre diligence combien nous chérissons cette précieuse manne, que le bled, que Dieu nous donne pour notre nourriture si libéralement. Aussi, par excellence, cette saison est appellée par le vulgaire *le tems des besognes*, comme voulant dire que toutes les autres œuvres de la terre, ne sont que des préparatifs pour celle-ci, et ses accessoires; de peur qu'il ne tombe trop de grain par terre en le transportant, comme toujours quelque portion s'en perd, si doucement qu'on le touche; le bled coupé et lié sera laissé sur terre jusqu'au lendemain grand matin, pour, avant que le soleil frappe fort, que les gerbes en soient enlevées et accumulées en petits monceaux, chacun d'une ou de deux charrettes, ou de sept à huit charges de mulets; ces gerbes, ayant été un peu humectées des rosées et fraîcheurs de la

nuit, on pourra les transporter sans crainte d'en faire couler ou glisser le bled, cette humidité l'accompagnant toute la journée, par cette raison il sera charroyé commodément dans la grange ou dans l'aire, selon l'usage du pays. S'il arrive qu'on soit contraint de couper une partie de bled qui ne soit pas encore mur (comme cela arrive quelquefois à l'égard de celui qui se trouve aux ombrages, sous les arbres, près des murailles ou ailleurs; ou bien que la commodité d'ouvriers presse, craignant d'en manquer après) le moyen de faire cela avec utilité est, que ce bled étant coupé et lié, on entassera tout aussitôt dix ou douze gerbes toutes vertes l'une sur l'autre, pour demeurer ainsi tout le jour, qui étant passé, elles seront écartées et mises debout, en éparpillant les épis, afin de leur faire recevoir les rosées de la nuit. Le matin revenu, elles seront réamoncelées comme devant, de peur que le soleil ne les pénètre, et on continuera ainsi deux ou trois jours de suite, au bout desquels, par l'humidité ainsi renfermée, les gerbes s'échaufferont, ce qui les fera mûrir, pourvu que l'on les expose au soleil, afin de les y faire secher en perfection.

Il convient d'avoir un nombre suffisant de

coupeurs, pour la nécessité et prompte expédition des moissons; autrement les bleds se retarderoient avec grand déchet, comme il a été dit; mais comme dans les quartiers où il y a abondance de bleds, les seuls habitans des lieux ne pourroient en venir à bout. Dieu, souverain ménager, par sa providence a pourvu à ce défaut, en faisant descendre des montagnes et des lieux froids, dans les plaines et pays chauds, un nombre infini de peuple pour moissonner les bleds, qui, à point nommé, sans autre avis que celui du tems, comme par une inspiration divine, se rendent avantageusement dans les lieux où leur service est nécessaire; qui, après les moissons, en s'en retournant en leurs maisons, partout où ils repassent trouvent de la besogne; vu que marchant de pays chaud en froid, les bleds se mûrissent de jour à autre, à mesure que la saison s'échauffe. Par ce moyen, avec de l'argent on trouve des bras extraordinaires et à volonté, dans tous les endroits où Dieu a ordonné l'abondance du bled, et ces pauvres gens, hommes, femmes et enfants déjà grands, gâgnent leur vie et de l'argent, pour leur nourriture en hiver, n'ayant pas alors chez eux de l'ouvrage en suffisance pour les entretenir. Ainsi Dieu, père commun du genre humain, pourvoit

à la nourriture de tous ses enfans, selon les diverses vocations qu'il leur a données.

En prenant la culture de la terre, depuis le premier défrichement, jusqu'à ce qu'on serre les bleds dans le grenier, on ne voit que différence d'avis, comme il a été dit, ses laboureurs étant seulement d'accord sur ce point, qui est d'en tirer les bleds pour notre nourriture. Principalement, c'est à la récolte, où l'on remarque le plus de contrariété entre les ménagers ; cette dernière division provient, non pas tant du divers naturel des hommes, que de la propriété des climats, qui impose la nécessité à cette action. En pays froids, les fruits ne sont pas aussitôt mûrs, qu'en chaud, d'où il arrive que dans les parties septentrionales, plus froides que chaudes, les bleds ne sont coupés qu'en août, duquel, à cette cause, la récolte en porte le nom, en ces endroits dite *l'août*. Comme les semences du printems sont appellées *les mars*, de ce mois où, pour tous délais, elles sont jettées en terre, ainsi qu'il a été dit. Cette lenteur a aussi causé l'invention de serrer les bleds à couvert, pour là, sans craindre ni les pluies ni les froidures, les battre à loisir et à l'aise. Ainsi les bleds coupés sont aussitôt transportés dans la grange, où pendant l'année ils sont battus petit

à petit, selon la nécessité et la volonté, pour envoyer au moulin ou pour vendre. Au contraire en pays oriental et méridional, plus chaud que froid, au cœur de l'été, l'on moissonne; et ensuite, le bled est séparé d'avec la paille, dans l'aire à découvert, et l'un et l'autre sérrés avec grandes diligences dans leurs propres greniers.

Ces variétés causent les différens moyens dont l'on se sert pour retirer les bleds; car, en pays froid, c'est à force de les battre au fléau, et en pays chaud, par le trépignement des grosses bêtes à la mode ancienne de l'Orient, comme il est prouvé par l'écriture sainte, dans la défense de lier la gueule du bœuf qui foule le grain, ces bêtes marchant hâtivement en rond, pendant qu'un homme qui demeure fixe, comme pour centre, les tirent attachées avec des cordes, et les fait aller par-dessus les gerbes arrangées dans l'aire, l'épi contre-mont, tant et si long-tems qu'il suffise; cette façon-ci est la même de l'Espagne et du Portugal, de l'Italie, de la Sicile et autres contrées chaudes, pratiquée en Languedoc, Provence et dans leur voisinage (où cependant le fléau est connu, mais rarement employé), et celle-là dans les autres provinces de ce royaume, imitant l'Angleterre, l'Ecosse, la Flandre, l'Allemagne, pays froids. Il n'est

pas possible de représenter particulièrement, comment l'on sert les gerbes dans la grange, la manière de les y accommoder à l'entour des murailles pour les conserver long-tems, même contre les rats ; comment, pour les mêmes causes et pour les parer des pluies, elles sont entassées en gerbiers de figure pyramidale ou en gerbières industrieusement arrangées, ainsi que des pierres de bâtiment, dont on compose comme une maison massive. Quels sont les fléaux, fourches, vans, ventoires, cribles, mesures et autres outils ; quelles bêtes sont employées au fouler (qu'en Languedoc et Provence on appelle *cauca*, des anciens latins appellés *triturire*, si ce sont des chevaux, mulets, bœufs, ânes ou leurs femelles ; lesquelles à ce, sont les plus habiles ; chaque province ayant ses propriétés par la différence de ces choses. On ne peut pas assurer non plus laquelle des deux façons est la meilleure, pour retirer le bled ; car on fait très-bien ce ménage en le battant et le foulant, si bien que peu de grains restent dans la paille quand l'on se sert du fléau et des bêtes ainsi qu'il appartient. Je dirai seulement de l'aire à recueillir le bled, que soit à couvert ou à découvert, il est nécessaire d'en affermir si bien le plan, que la violence en battant ou en foulant,

n'en puisse enlever la terre pour empoudrer le bled, afin qu'on l'en retire pur et net.

Pour ce faire, il convient de remuer un demi-pied de terre avec la houe du lieu, dont il est question, afin d'en ôter tout ce qui gêne, d'y mêler après de l'argile pure en assez bonne quantité, incorporant bien ensemble les deux terres; d'en applanir la superficie justement sans aucune pente, en l'arrosant petit à petit avec de l'eau, dans laquelle l'on aura infusé du fien de bœuf pour la garder de crevasser et fendre, et lorsqu'elle sera un peu endurcie, de la battre avec un battoir de paveur, large par bas, pour en affermir le fond. Ainsi l'aire sera trois ou quatre fois arrosée et battue, et elle se rendra solide et unie pour très-bien servir. Les anciens ont bien ordonné d'autres mystères pour la façon de l'aire, comme d'y mettre de la lie d'huile d'olive, du sang de bœuf et autres drogues, dont cependant les ménagers d'aujourd'hui ne se soucient pas, se contentant de la susdite simplicité pour faire une bonne aire.

Cette préparation d'aire est commune pour les couvertes et découvertes, toutefois, celle-ci n'est pas si durable que celle-là, se conservant mieux et plus long-tems dans la grange, qu'exposée à l'air à la campagne; c'est pourquoi chaque

chaque année à la veille de la récolte, l'aire qui est à la merci du tems sera de nouveau arrosée, avec de l'eau ci-dessus mentionnée, et battue, en ajoutant de l'argile où il y en aura besoin, pour en réparer les ruines, et en même tems en ôtant les herbes et autres embarras qui s'y trouveront ; mais si on veut s'exempter de cette peine, et se faire l'aire de perpétuelle durée, il faudra en convertir le parterre en pré commun, dont l'herbe coupée fort près de terre, quand l'on y veut reposer les gerbes, les reçoit commodément pour y être battues et foulées, où sans déchet se ramasse le bled aussi nettement qu'il est possible, sans être nullement empoudré, vu que la motte tenant ferme ne souffre pas la terre s'élever.

L'aire de la campagne sera sise près des étableries et greniers à fourrages, par la commodité de serrer les pailles, et de ne pas les transporter au loin. On la fait grande et spacieuse pour y travailler à l'aise; on la ferme de quelques légères palissades, afin de ne pas empêcher le passage des vents, qui est très-nécessaire ; et à cette cause, il doit être libre pour vanner ou venter le bled, la cloison servant à empêcher qu'aucun bétail y entre, car toujours il y fait du dommage et est fort nuisible, quoique le bled

n'y soit pas, sur-tout les pourceaux qui en tems pluvieux et humide y fouillent le fond avec le groin. On fera deux portes à l'aire, opposées l'une à l'autre, pour commodément y charrier les bleds des deux côtés, qu'on fermera et ouvrira selon le besoin. On bâtira une loge à l'un des bouts, pour y mettre à couvert les outils, les vivres des ouvriers et eux-mêmes, s'y retirer à l'ombre quand ils voudront. Si le lieu le permet, l'aire sera relevée sur un terrein, comme en plate forme, environnée d'une muraille, n'excédant pas le plan, pour empêcher la terre de verser en dehors. Ainsi l'aire sera bien éventée, bien fermée sans autre cloison, et même sèche en vuidant l'eau de la pluie, de telle manière qu'aucune humidité nuisible ne s'y arrêtera. Observation nécessaire.

Par l'ordonnance des nations, fondée sur la raison, l'usage de ces différens moyens pour recueillir les bleds, est usité par toute la terre habitable, diversement toutes fois, selon les situations, comme il a été dit. A quoi nous arrêtant, nous tâcherons de nous en servir en cette circonstance avec adresse et diligence, sans altérer nos habitudes, pour que nous puissions atteindre au but du bon ménage. Et comme il n'y a pas de commodité aux choses de ce

monde, qui ne soit suivie de son contraire, on remarque ainsi dans chacune de ces deux façons de ménage, du bien et du mal, plus pour savoir comme le monde se gouverne, que pour espérer d'y apporter quelque réforme.

Ceux qui battent le bled sous les couvertures, sont fort soulagés au tems de la moisson; quand les deux fatigues de couper et de battre ne se rassemblent pas en une, dont la seule donne du travail suffisamment; ainsi, couper et serrer les gerbes dans la grange pouvant être divisés, c'est seulement ce à quoi ils sont contraints de s'employer alors; opération qui se fait à l'aise et à peu de frais. On doit compter aussi pour une grande commodité, quand les bleds et les pailles ne sont pas en danger d'être mouillés en campagne par les pluies, ce qui débarrassera le ménager d'une grande inquiétude; puisqu'à loisir, en tout tems, chaud, froid, humide, aux jours longs et courts, à toute heure de jour et de nuit, on peut travailler à préparer les grains, en y employant les serviteurs, quand ils ne peuvent être occupés aux champs.

Mais on peut dire que de cette commodité naît cette incommodité, quand par cette longueur le père de famille ne peut serrer sous la clef ses bleds tout à la fois, et qu'il est contraint

de les laisser dans la grange presque durant toute l'année, exposés à la merci des fermiers et de toute autre sorte de mercenaires, qui ne sont pas toujours loyaux, ce qui fait que quelque partie s'en perd de jour à autre, soit parce qu'on en dérobe de fait, ou parce qu'on en donne des gerbes au bétail mal à propos, par l'aisance qu'apporte cette lenteur. A quoi il faut ajouter, qu'en battant le bled, peu à la fois, à mesure du besoin, il ne peut savoir que bien tard, même au bout de l'année, combien ses terres lui auront rapporté, et cela encore avec un grand cassement de tête, à cause de la difficulté d'en tenir compte en petites parties, du hasard d'erreur de calcul, et que cela même lui ôte le moyen de commodément partager ses grains avec son fermier, et d'en faire la vente en gros, que presque sur la fin de l'année.

Ceux qui habitent plus près du Midi convertissent ces défauts en avantage, qu'ils trouvent d'autant plus grands, que plutôt ils mettent fin à leur récolte; ce travail s'expédie promptement par le fouler; car pour mettre dans le grenier cent ou cent vingt charges de bon bled, il ne faut que trente-deux bêtes durant un jour, soit chevaux, jumens, mulets ou mules, qui font, parlant en termes de l'art, deux rodes, chacune

de huit liens, et chaque lien de deux bêtes, avec vingt hommes pour les conduire et pour manier la fourche, avec laquelle ils tournent et revirent plusieurs fois la paille et le grain; et les deux jours suivants, seulement, six hommes pour achever. Car moyennant que le tems se trouve propre, échauffé le premier jour et les deux autres éventés, comme cela s'accorde souvent, on ne manquera pas à cela. Sur quoi notre ménager faisant son compte, trouvera qu'il serre cette quantité de bled à bon marché, puisque trente-deux journées d'hommes et autant de bêtes y satisfont, et s'il y a bien de la dépense dans ce négoce hâtif, comme il faut confesser qu'elle y est grande, tant au payement des ouvriers qui gâgnent plus alors qu'en autre saison, et auxquels il convient de faire faire bonne chère pour la nature de l'ouvrage, elle n'excède toutefois pas celle de battre à loisir, qui, tout bien compté n'est pas moindre. Outre que par cette promptitude le père de famille a ce contentement, que n'étant pas long-tems attaché après ses gens dans la récolte, il serre promptement ses grains en lieu assuré, pour, sans rien laisser en arrière de ce travail, vaquer ensuite après à ses autres affaires. Quant à la qua-

lité du bled ; quoique dans les pays méridionaux par la faveur du climat, la terre le produise bon et bien cuit ; il devient meilleur en le gardant quelques mois en gerbes, achevant là de se préparer en perfection, en beauté et en substance ; ce que, par accident, quelques proches de ma connaissance m'ont appris, qui contraints par perte de laisser leurs bleds en gerbe jusqu'au mois de mars, ayant été alors foulés et recueillis, il les trouvèrent très-bien nourris, même grossis, et par conséquent sans déchet, nonobstant la longueur de la garde, et qu'ils eussent demeuré tout l'hiver en campagne, exposés aux pluies, vents et glaces de la saison, entassés en gerbiers ; ce qui avec raison me fait dire, que si l'usage de serrer les bleds en gerbe sans couvertures, pour là, à la longue les battre ou fouler, étoit commun à toutes les provinces de ce royaume, que les méridionales gâgneroient sur les septentrionales, par l'avantage de leur ciel. Ainsi, l'adresse de conserver le bled en gerbe suppléant au défaut du soleil, donne au bled du pays froid, autant de bonté qu'il est nécessaire pour atteindre à celle des meilleurs bleds qui se recueillent dans les endroits chauds, comme on le voit évidemment par le pain qu'on

mange dans l'Isle-de-France, même par celui de Gonesse, que de là l'on porte à Paris, qui ne cède en rien au plus exquis du Languedoc. En un mot, c'est dans la paille où les septentrionaux le gagnent, étant là battue à couvert, hors du danger de la pluie, petit à petit, à mesure qu'on veut s'en servir, meilleure que la foulée, l'une paroissant toute nouvelle par le fléau, lui ôte la mauvaise odeur d'humidité et de rats, qu'elle pourroit avoir acquise, durant le long séjour à la grange; et l'autre pour devenir en terre au bout de quelques tems, étant trop rompue par le trépignement des bêtes. Néanmoins il y a plusieurs ménagers dans les lieux où le seul battre est en usage, qui ne donnent à manger à leur bétail aucune paille battue, que premièrement ils ne l'ayent froissée entre les mains, ou à coups de bâton sur un banc, une poignée après l'autre, l'estimant par trop roide et dure demeurant entière.

On conserve aussi différemment la paille dans les provinces; l'on ne se donne pas en France, grande peine pour cela, la paille y étant employée toute fraîche sortant du fléau; mais si l'on en conserve quelque quantité; c'est à couvert hors du danger des pluies, et non ailleurs;

dans le Languedoc et voisinage, à couvert et à découvert. Ceux qui n'y sont pas accommodés de greniers à fourrages (qu'ils appellent grange) à l'imitation des gerbiers, entassent leurs pailles en paillers, ronds, bar-longs, et d'autre figure de fantaisie, qui ainsi serrées, exposées à l'air, s'y conservent aussi long-tems qu'on desire, et plus sainement que dans les bâtiments, attendu que l'air et les vents préservent des rats, et qu'il ne s'y acquiert aucune mauvaise odeur, au profit du bétail qui s'en nourrit, la trouvant meilleure que celle qui est gardée dans les granges; celle-ci étant tourmentée des rats, et sentant l'humide, lorsqu'elle touche aux murailles. Mais aussi en campagne, il s'en pourrit quelque partie, de quelque manière qu'on l'accommode (ce qui cependant n'est pas compté à perte dans les endroits abondants en bleds, d'autant plus que c'est toujours du fumier) la paille qui est à l'extrémité des pailliers, servant de couverture, ne pouvant résister au tems; toutefois ce sera avec moins de déchet, si les couvertures des paillers ont une grande pente, étant droites comme celles des maisons de France, et que par-dessus, il y soit ajouté une incrustation de bonne argile, bien pétrie avec

de l'eau où aura été infusée de la fiente de bœuf, pour l'empêcher de crevasser, de quatre doigts d'épaisseur ; cette incrustation résistant à la pluie, presqu'autant que des tuiles, préservera la paille assez bien. La peine que ces paillers donnent à dresser chaque année et la crainte de la surprise des pluies sur l'œuvre avant sa perfection, font que l'on ne s'en sert que dans la nécessité, faute de logis à cela convenable.

CHAPITRE VII.

Des greniers à bled. De la garde des bleds, et de leur débit.

On n'est pas non plus généralement d'accord sur la manière de serrer et de conserver les bleds. Quelques-uns font leurs greniers à bled au plus bas de la maison, et rez de chaussée, d'autres au plus haut, près des couvertures. Quelques-uns gardent leurs bleds enfermés dans de grandes caisses; d'autres ne se servent nullement de ces meubles, chacun ayant des raisons particulières pour fortifier ses usages, tant les hommes sont différents en opinion. Tenir le bled en bas lui conserve beaucoup d'humidité, il en reste plus pesant, et ensuite plus vendable que celui qui est logé en haut, ou s'éventant par trop, il se dessèche au détriment de sa vente; mais aussi ici, il est en danger de se corrompre par l'humidité, non là, où par sécheresse sain et entier, il se garde tant qu'on desire; on trouve ainsi ces deux assiettes défectueuses. Aucune de ces pertes n'est à craindre au bled séjournant en

grenier assis au milieu de la maison, parce que s'éloignant des deux extrêmes, il s'y maintient qualifié ainsi qu'il appartient ; en cet endroit donc nous dresserons le grenier, la disposition du logis le permettant. Cela ne pouvant s'accorder qu'avec désavantage, nous nous accommoderons de grenier partout ailleurs de la maison, où il sera le plus à propos, bas ou haut, sous ces observations. Si c'est en bas, que le plan du grenier soit relevé de terre de deux bons pieds, pour que l'eau n'y puisse séjourner ; pavé, non en pierre ni en brique, mais de bois, de bon ais bien joints et unis, ayant enfermé par-dessous auparavant du charbon, ou de l'écume de maréchal, pour, par cette drogue, en bannir toute humidité nuisible ; qu'il y ait deux fenêtres opposites l'une à l'autre du septentrion au midi, et du levant au couchant, pour les tenir ouvertes ou fermées, selon le tems et les rencontres ; donnant autant d'air au bled qu'il suffira pour sa conservation ; si c'est en haut, que le plancher soit quarrelé de briques, afin que par sa fraîcheur, la chaleur du bois soit corrigée, au profit du bled séjournant au-dessus. Ce grenier-ci aura les mêmes ouvertures et le même aspect que l'autre ; mais un peu plus petites, qu'on tiendra fermées la plupart du tems,

pour tempérer le trop d'exhalaisons du lieu. Il n'est pas grand besoin de parler de la capacité des greniers, puisque cela dépend des terres de la maison qui en font l'ordonnance ; c'est pourquoi, il vaut toujours mieux le faire grand que petit, afin d'y travailler à l'aise pour nettoyer et mêler les grains à volonté, sans le confondre : et par la même cause, il y aura au grenier bas ou haut des séparations d'ais, ou de plâtre, formant des réceptacles divisés, où les bleds se logeront par espèces distinctes. Quant aux caisses où quelques-uns tiennent les bleds, elles sont louables, en ce que le bled s'y garde fort nettement, à l'abri de la poussière, et du dégat des rats, chats et oiseaux, si elles sont bien faites. D'ailleurs, posées ou en bas ou en haut, elles sont toujours fort utiles à la conservation du bled, tempérant et l'humidité du bas et la sécheresse du haut. Mais on ne se sert pas communément de ces meubles dans les pays abondants en grains ; c'est seulement dans les endroits où par leur petite moisson, les bleds peuvent y être enfermés, et pour eux inventés : on tire en outre du profit par le service de ces caisses, si on vient à faire la vente du bled qui est dedans; car le bled puisé avec un cabas, et mis sur la mesure tout doucement, il s'en trouve plus qu'en

le prenant directement du monceau, étant sur le pavé, soit à la main ou à la pelle, vu que le bled mesuré ne s'entasse pas tant d'une façon que d'une autre. Quant à la corruption du bled, elle est à craindre dans quelque lieu qu'on le tienne, si on l'enferme mal qualifié, même s'il n'est pas bien sec, s'y engendrant des hannetons, coussons, bequerus et autres insectes à sa ruine totale. C'est pourquoi il convient d'y prendre garde, avant que de le loger dans le grenier, et encore plus devant que de l'encaisser, parce que cela est plus dangereux dans la caisse, faute d'air, que dans un grenier exposé au jour. C'est aussi une chose dangereuse de mêler les bleds qui proviennent de divers endroits, qu'on loge ensemble sans distinction, comme de cens, rentes, à fermes, moulins, dettes et autres, sans au préalable les avoir fait séjourner pour quelque tems dans des lieux séparés ; car comme par contagion, il ne faut qu'un peu de bled mal qualifié, pour en infecter beaucoup. Mais le mal étant déjà arrivé à votre bled ; pour le guérir, il faut tout doucement en enlever un bon pied au-dessus du monceau, en l'écumant universellement, porter cela en campagne, exposé au soleil deux ou trois jours, pour là l'éventer avec la pelle tant et si bien, que finalement on re-

connoisse à l'œil, que les bêtes sont mortes ou absentes, ensuite le rapporter dans le grenier, non directement sur le monceau, d'où vous l'aurez tiré, mais de le reposer à part quelques jours, afin d'avoir le loisir de voir si le mal s'en est entièrement allé. Ceux qui croyent remédier à ces accidents en l'éventant seulement à la pelle, se trompent; car, contre leur intention, cela cause l'entière perte du bled, vu que ces insectes malfaisants ne se mettent qu'à la superficie, et non au milieu, ni au fonds du monceau; c'est pourquoi, en le remuant ainsi, on incorpore cette vermine avec le bled, qui en est entièrement infecté. Ceux qui voyant leurs bleds ainsi couverts de ces insectes, font mettre des poules dans leurs greniers, pour manger ces animaux jusqu'au dernier; sans toucher au bled tant qu'ils durent, ont meilleure raison, même si ce sont des hannetons ou coussons, qui par leur grosseur se laissent voir, ce qu'elles ne peuvent faire facilement sur les bequerus à cause de leur petitesse, ces petites bêtes étant forts menues et noires. Il y a un autre moyen pour prévenir ce mal, selon la pratique de quelques-uns, c'est de mêler parmi le bon bled du millet en grande quantité, qui par sa froidure naturelle le conserve très-bien, d'où après on le retire fort fa-

cilement avec un crible ayant les trous ronds, à travers duquel le seul millet passe, laissant l'autre bled dans le crible; d'y mettre pour la même cause de la brique ou craye brisée; comme certains anciens l'ont commandé, pour le préserver de la chaleur par la froidure de ces matières, ne me paroît pas raisonnable, cela portant plus de dommage au bled que de profit, en l'empoudrant de cette poussière. Il reste à parler d'une autre sorte de grenier, aussi étrange à celui qui ne l'a pas vu, comme il semble contrarier la raison à l'expérience de bonté qu'on y trouve; c'est en Gascogne et en Guyenne, où l'on se sert le plus de cette espèce de greniers, qu'en toute autre province de ce royaume. Ce sont des fosses profondes creusées dans terre, qu'on appelle *cros*, dans lesquelles on descend avec des échelles, pour y porter et rapporter le bled. Pline dit que ces fosses sont la manière la plus assurée de conserver les bleds, comme de son tems, cela se pratiquoit en Thrace, en Capadoce, en Barbarie et en Espagne. Varro est aussi de son opinion, assurant que le froment peut s'y garder sain et entier cinquante ans, et le millet cent: disant, pour fortifier son avis, que du tems que Pompée le grand nettoyoit la mer des

pirates, il fut trouvé à Ambratia une grande quantité de fèves, bonnes et sans corruption, dans une caverne, où elles avoient demeuré serrées depuis le tems que le roi Pyrrhus faisoit la guerre en Italie, et néanmoins l'on comptoit qu'il y avoit alors, près de cent vingt ans. La nature des bleds aide beaucoup à leur conservation. Et comme on les voit ne pas s'accorder généralement ensemble en qualités, aussi leur durée n'est pas universellement semblable, cela provenant de la dureté ou mollesse de leur peau et couverture, qui résiste mieux aux injures des tems l'une que l'autre. C'est pourquoi les légumes, d'eux-mêmes, sans moyen, se conservent plus long-tems que les autres grains; et nos fromens, moins qu'une autre espèce de bled; comme au contraire les millets se défendent mieux contre les tems, et sont de plus longue garde, que nul autre, par leur dureté et leur fraîcheur naturelle.

Pour fin de ce négoce, but de notre labourage, nous dirons que l'usage des bleds est double pour le père de famille, étant dans un pays abondant en grains; savoir, pour la provision et pour la vente, qu'il tirera de ses greniers à mesure de ses besoins et de ses volontés. Quant

à

à la manière de moudre, pour le pain de la dépense ordinaire de sa maison, cet article tient le premier rang, au discours de l'usage des alimens ci-après, comme étant le pain, le principal aliment pour l'entretien de cette vie, c'est pourquoi dans cet endroit il n'en sera rien touché. Ce sera à l'ordre du débit des bleds, où je m'arrêterai présentement, qui, bien entendu, satisfera à toutes les nécessités de la maison. De-là les paysans du Languedoc chantent en leur patois,

Fasse que voudra la meynade,
Mas que lou bouvié sio en l'arade.

voulant dire, que pourvu que le laboureur marche continuellement son train; quelque débauche qu'il y ait dans la famille, néanmoins elle s'entretiendra par le moyen du labourage de la terre. Proverbe qui se trouve vérifié plus naïvement qu'il ne seroit à souhaiter, par les guerres civiles de notre siècle, dont les furieux ravages, ayant interrompu le cours du labourage, ont produit toutes sortes de misères et ruines. Par excellence, ce mot de *labourage*, a été donné à la culture des bleds, quoiqu'il soit communiqué à tout autre travail, et le laboureur estimé le principal officier de la maison,

comme administrant le pain. Parmi les bons mots de Caton, à ce sujet, l'on tire ceux-ci.

> Le labourer et l'épargner,
> Est ce qui remplit le grenier.

Afin donc que notre père de famille tire la saison de ses bleds, il s'étudiera à rechercher le vrai point de leur vente pour le profit ou perte de ce ménage, étant bien ou mal conduit. Il n'en souhaitera pas tant le haussement du prix pour remplir sa bourse, qu'il désirera d'en secourir avantageusement toutes sortes de personnes en ayant besoin, même par charité, les pauvres dans leurs nécessités, par reconnoissance des biens que Dieu leur distribue, en lui donnant abondance de bleds pour lui et pour autrui; mais aussi c'est Dieu qui dirige l'homme prudent pour faire ses travaux, qu'il ordonnera toujours avec raison, étant conduit par son esprit. Or il débitera ses bleds, comme il appartient, au profit du public et à son utilité privée, si, à Noël et non avant, il ouvre ses greniers pour vendre un tiers de ses grains, à qui lui en demandera aux prix courants, conservant le reste pour débiter petit à petit jusqu'à la récolte, et pendant ce tems il fermera ses greniers, lorsque le prix du bled se ravalera, pour les rouvrir,

quand il sera à prix raisonnable, bien que plusieurs par impatience pratiquent le contraire. Selon cette adresse, il fera ses affaires au contentement d'un chacun; car de vendre son bled aussitôt après l'avoir recueilli, n'est pas le fait d'un bon ménager, ni d'un bon politique, aimant les pauvres (ou il seroit pressé par quelque évènement extraordinaire) d'autant plus que depuis la récolte jusqu'à Noël, pour de l'argent chacun en trouve assez, y ayant plusieurs personnes nécessiteuses, qui pour s'accommoder en vendent dans ce tems, et pendant cela le bon ménager ayant le sien de réserve, le fera servir de provision à toutes sortes de gens en ayant besoin, qui en trouveront dans ses greniers jusqu'aux nouveaux. Ce faisant, le père de famille se trouvera à la fin de l'année avoir vendu son bled, sous différents prix, selon qu'ils seront haussés ou baissés, chèrement ou à bon marché, ce qui lui reviendra à profit et honneur, et le gardera de la perte ou tombent ceux qui, par avarice, en attendent l'extrême cherté, en quoi très-souvent ils se trompent, étant contraint après avoir longtems gardé leurs bleds de les laisser à meilleur marché qu'à la récolte. Il est besoin d'un bon avis pour en faire la vente en gros, et les transporter en grande quantité hors de la province,

en distinguant les tems. Si la saison a été fertile et abondante, c'est sans scrupule qu'on peut s'en défaire de la bonne moitié de ce qui seroit dans les greniers ; par ce moyen, une bonne somme de deniers tombera à la fois dans votre bourse, et cela sans faire tort au public, en étant d'ailleurs bien accommodé. Par le contraire, la récolte ayant été stérile ou de moyenne fertilité, il n'est pas raisonnable d'en dégarnir le pays, vu même que dans votre maison, vous ne pouvez manquer de bien vendre votre bled sans vous mettre en autre peine. Ce n'est pas une chose agréable ni profitable de le faire charroyer par les marchés et villes d'alentour pour le débiter, parce qu'il y a eu cela trop de souci, d'embarras et peu de gain, par l'inégalité des mesures et l'infidélité des serviteurs et autres gens, dont vous vous servez de nécessité en ce cas, et toujours quelque chose demeure à votre perte, n'étant si bonne vente que celle qui se fait dans votre grenier en votre présence, et comme par vous-même. Cet article sera commun pour le débit de toutes sortes de fruits et de denrées, dont le père de famille desire de l'argent ; savoir, qu'il ne les doit jamais faire transporter à ses dépens hors de sa maison, que par contrainte, et non de gaîté de cœur, la vente étant toujours

meilleure chez soi qu'ailleurs, quoiqu'à moindre prix. C'est aussi le dire des marchands, qu'ils tiennent pour maxime;

Achète tant loin que voudras,
Mais vends tant près que tu pourras.

pour parvenir à cela, il est nécessaire au père de famille de mettre ses affaires en cet état, qu'il puisse gaîment attendre le point de la vente de ses fruits, et n'être pas contraint de le rechercher impatiemment. Il tirera ainsi la raison du rapport de sa terre, selon les différentes qualités de ses biens, en leurs saisons. Il est quelquefois fort profitable au public, et en particulier d'amonceler et assembler bled sur bled, année sur année; au public, quand en tems de famine ou de cherté, on trouve amas de bled dans les greniers d'un homme vertueux, qui, à l'exemple de Joseph en Egypte, en distribue à prix commun à toutes sortes de gens, en leur épargnant la peine d'en aller chercher au loin, et empêchant ainsi quelquefois de mourir de faim le pauvre peuple; en particulier, c'est sans doute que cela arrivant à propos, le ménager en tire beaucoup d'argent à son avantage; mais ces attentes étant une chose hasardeuse, que Dieu maudit, quand le but tend à l'avarice, le

père de famille fera bien d'essayer de se défaire de ses bleds chaque année, sans toutefois s'y donner de la peine, si ses affaires ne le pressent. Et selon que le tems lui en fournira des avis, il avancera et reculera en cet endroit, en ne refusant pas de secourir de bled, ceux qui en auront besoin, en ce cas, tenant ses greniers ouverts en tout tems. Il observera de garder ses bleds nettement et sûrement, ayant l'œil qu'aucun grain ne s'en dissipe, quoique le prix en soit petit, et qu'il n'ait aucun débit; ne faisant pas comme plusieurs mal-avisés qui ne tiennent pas compte du bled, non plus que du sable, qu'alors qu'il se vend seulement bien. On remuera, éventera, et revisitera avec la pelle les bleds du grenier, trois ou quatre fois l'an, pour en ôter la poussière et toute la mauvaise odeur qui pourroient y être. On raccommodera en même tems les fentes et nouvelles ouvertures du grenier, pour en bannir les rats, et ensuite les bleds seront remesurés, pour que là-dessus le père de famille fasse son compte. Le cas arrivant d'en faire la vente en gros, il n'oubliera pas au préalable cet éventement, qui lui profitera pour le moins de deux ou trois pour cent, qu'il perdroit, en mesurant le bled du monceau qui auroit demeuré pressé durant toute l'année. Au

contraire, par cette adrresse, le bled s'enfle dès lorsqu'il sent l'air, dont il occupe la place après, et s'arrêtant à l'avis des anciens pour vendre son bled, il attendra le plein de la lune, parce que le bled croît et décroît en même tems et avec cette plante. C'est une chose bien éprouvée que les bleds diminuent d'eux-mêmes en séjournant au grenier, quelques bien qualifiés qu'on les y mette, et ce, depuis la récolte jusqu'à Neël, de quatre ou cinq pour cent, plus ou moins, selon que le grenier se rencontre sec ou humide. Ainsi accouplant en cet endroit la capacité du bled, avec son poids, dont nous avons ci-devant parlé, ce sera pour ne rien laisser en arrière de ce qui appartient à cette espèce de ménage.

Fin du second Livre.

THÉATRE D'AGRICULTURE.

LIVRE TROISIÈME.

CHAPITRE PREMIER.

Qualités du vin : lieux célébrés par sa croissance et par le profit de la vigne.

APRÈS le pain, vient le vin, second aliment donné par le créateur à l'entretien de cette vie, et le premier célébré par son excellence. Il est employé, non seulement à la nourriture des hommes, mais aussi à la guérison de plusieurs maladies, avec étonnement, par la diversité de ses effets ; car il échauffe le corps, pris intérieurement, et le refroidit appliqué par dehors en

cataplasme. Bu en petite quantité, il éveille et fait revivre celui qui, par défaillance de cœur, se meurt; et en grande quantité, il endort et tue l'igrogne, devenant l'instrument de toute intempérance, pour ceux qui en abusent immodérément; et au contraire, il aiguise l'esprit, pris selon son légitime usage. Ces choses s'accordent au dire d'Anacharsis, que la vigne produit trois grappes, la première de plaisir, la seconde d'ivresse, la troisième de tristesse et de pleurs. Le vin a été de tout tems en grande réputation, comme on le prouve par divers témoignages, même par le discours des trois jeunes hommes de la cour du roi Cyrus, qui mirent le vin en rang avec les deux autres plus grandes choses du monde; savoir, le roi et les femmes. Ce fut la force du vin qui attira les armes des Gaulois en Italie, quand Arion Clusien, irrité contre Lucumo, qui lui avoit violé et ravi sa femme, les appella dans la Toscane, pour y faire la guerre, en vengeance d'un tel outrage, en se servant, comme pour amorce du vin, qu'il leur porta, duquel ayant goûté, ils furent aussitôt délibérés de partir de leurs pays, où cette liqueur n'étoit pas connue alors, pour aller conquérir la terre produisant une si précieuse boisson. Mezentius, roi de Toscane, donna du secours

aux Rutulois, contre les autres habitans de la campagne de Rome, dans l'intention de piller les bons vins qu'on y récoltoit. Quant à l'inventeur du vin, nous nous arrêterons à celui que la Sainte-Écriture nous marque, c'est-à-dire à Noé, laissant les imaginations des Payens, dont l'ignorance les a tant fait égarer, que confusement ils ont donné cet excellent titre, les uns à Denis, fils de Jupiter, nommé aussi Bacchus et *pater liber,* pour la liberté du vin ; les autres à Icarius, père d'Erigone; à Saturne; à Eumolpe et à d'autres, que je laisse avec raison.

On conserve le vin long-tems en son entier, s'il est bien qualifié et mis dans un lieu ainsi qu'il appartient. Pline dit que le poëte Pomponius secundus donna un banquet au prince Caïus-César, fils de Germanicus, où il ne fut bu d'autre vin que de deux cents ans, qui, par sa rareté, coûtoit cent deniers l'once. Thevet dans sa cosmographie affirme avoir vu dans l'île de Lemnos, un vase de terre contenant un demi muid, trouvé dans des vieilles masures, rempli de bon vin, qui y avoit demeuré plus de six cents ans, comme cela paroissoit par certains mots écrits au vase. L'an 1557, en fouillant les ruines du vieux château de Loudun en Languedoc, afin d'en tirer des pierres pour bâtir

ailleurs ; on découvrit un caveau, où l'on trouva un tonneau entier, dont le bois ayant senti l'air, tomba en poudre, laissant la lie affermie de la forme du tonneau, qui, ayant été percée fut trouvée remplie de très-excellent vin, au jugement des honorables voisins, à qui le baron du lieu en envoya pour merveille. La viellesse de la démolition du château montroit évidemment que ce vin-là y avoit demeuré un grand nombre d'années.

Chanter les louanges du vin, et prêcher ses vertus, n'est pas le sujet de ce discours ; c'est pourquoi nous contentant de ce qui en a été touché, nous viendrons au moyen pour le faire produire en toute abondance et perfection de bonté. Dieu pourvoyant à la nécessité et à la volupté de l'homme, lui a donné tant de sortes de raisins différens en figure, couleur et saveur, que la contemplation en est admirable, et le récit impossible, tant la variation de ce fruit est grande ; et les pays et terroirs où les vins les plus exquis croissent, ont été du tems des anciens et le sont encore, plus remarqués à cette occasion, que sous tout autre rapport, soit du bled, soit de la chair, etc. à l'égard des bons vins, les anciens Romains faisoient grand cas des îles de Scio, de Cos, de Sicile, de Mételin,

de Falerne, de Clamozène, de Linternum (lieu aussi renommé à cause de la dernière demeure de Scipion-l'Africain), et d'autres parties lointaines dedans et dehors de la mer, d'où les excellents vins étoient portés pour leurs banquets. Jules César revenant victorieux d'Espagne, et aussi en son troisième consulat, fêta le peuple romain par toute la largesse des vins précieux et singuliers apportés de loin. L'Italie au tems de sa grande prospérité, se fournit du plant des espèces de raisins les plus remarquables, prises des meilleures contrées de la terre, c'est pourquoi, sur plusieurs nations, l'Italie emporta anciennement le bruit de produire de bons vins.

Ces délicatesses ne se sont seulement pas arrêtées en Grèce et en Italie : les mers, ni les Alpes, n'ayant pu empêcher qu'elles n'ayent passé jusques en ce royaume, ou dans plusieurs endroits à présent, le vin de Grèce et la Malvoisie de Candie ne sont pas inconnus, non seulement s'en trouvant dans les boutiques des apothicaires pour remède, mais des vignes toutes entières, complantées des plus exquises espèces de raisins, prises directement en ces régions étrangères. Témoin, entr'autres la vigne, du clos du roi à Couci, façonnée du plant de Grèce; ce qui fait que ce royaume ne cède pas

à l'Italie en ces singularités ; en quoi l'on s'est si bien dressé, que rien autre chose que la curiosité n'en fait aller chercher ailleurs le bon vin, tant il y croît précieux et délicat en différents endroits. On en voit la preuve par les excellents vins blancs d'Orléans, de Couci, de Loudun en Languedoc, d'Anjou, de Beaune, de Joyeuse, de Cornas, de l'Argentièrce, de Lambras dans notre Vivarais ; de Gaillac, de Rabastenc, de Nérac, d'Aunis, de Grave. Les friands vins clairets de Cante-Perdrix, du terroir de Beaucaire, de Castel-Nau, de Moussen-Giraud, de Baignols, de Montelimard, de *Villeneuve-de-Berg, ma patrie ;* de Tournon, de Ris, d'Ay, d'Arbois, de Bordeaux, de la Rochelle, et autres de différentes sortes, qui croissent dans les provinces de Bourgogne, d'Anjou, du Maine, de Guienne, de Gascogne, du Languedoc, du Dauphiné, de la Provence. Au-dessus de tous les vins paroissent les muscats et blanquettes de Frontignan et Miravaux en Languedoc, dont la valeur les fait transporter par tous les recoins de ce royaume. Les passerilles ne doivent pas en cet endroit être oubliées, que l'on fait dans les lieux susdits, et aux environs de Montpellier de raisins à ce propres,

très-bonnes et en si grande quantité que toute la France s'en ressent.

L'abondance des bons vins que la vigne produit, la rend très-recommandable. Outre ce rapport, elle donne du vin de dépense pour le ménage, qu'on fait avec de l'eau sur le marc des raisins : des sarmens pour brûler en la taillant ; et dans certains endroits des chevelues et des marcottes, dont on tire de l'argent par chaque année. Ces choses servent, en déchargeant les façons de la vigne, à lui faire rendre plus nettement son revenu. Elle excelle en cette qualité sur les herbages et les terres à grains, selon le témoignage de Columelle, qui dit, qu'en Italie, de son tems, l'arpent de terre converti en forêt, pâtis ou prairies, ne profitoit par an pas plus de cent petits sesterces, chacun de dix deniers oboles, valant ensemble un écu, vingt-sept sols six deniers de notre monnoye, et les terres à grains ne faisoient pas plus du quart, comme il a été dit ailleurs. Mais que la vigne rendoit sans comparaison plus de profit qu'aucune de ces parties de terre, même que la vigne a cela de commun avec les herbages, que sans aucune mise de semence, par chaque an, elle produit son fruit, si le tems ne lui est pas contraire, ce qu'on ne peut espérer des terres

labourables, qui ne seroient d'aucune utilité sans mise de semences, ni séjour de quelques années. Pline, à la louange de la vigne, fait un grand rôle des hommes qui, le tems passé, l'ont heureusement cultivée ; le récit qu'il fait de sa fertilité étant admirable ; de même que, c'est une chose étrange ce que Columelle écrit des vignes de Caton, de Varro, de Sénèque et autres de son tems, qu'il fait si fertiles, que l'arpent produisoit vingt, trente, quarante muids de vin et d'avantage. Aussi, il dit avoir vu des seuls ceps porter deux mille grappes de raisins, de quoi on pourroit s'étonner (même jusqu'à douter de la continuelle suffisance de la terre, en vieillissant, dont parle Columelle), sans ce que nous voyons de quelques coins de vigne, qui rapportent prodigieusement, quoique très-rares. C'est véritablement une chose assurée, qu'une bonne vigne rend grand profit à son maître, quand elle est placée en bon lieu, peuplée de bonne espèce de raisins, artistement et diligemment cultivée, comme on le remarque en plusieurs provinces de ce royaume; et il n'y a point d'autre chose qui ait tant fait décrier la vigne (comme on le voit en divers lieux, dont on n'en tient pas grand compte), que la paresse grossière, qui fait rejetter la vigne, parce qu'on

n'en a pas voulu connoître les causes; l'ignorance de beaucoup de gens faisant aussi craindre cette sorte de labourage, en y économisant par avarice, et c'est la dépense qui fait le plus honorer et priser la vigne. Ce n'est pas ici l'application de l'humeur de Caton, en ce qu'il n'estimoit ni les hommes, ni les terres de grande dépense, quoique de grand rapport; d'autant plus que c'est folie de penser que la vigne rapporte beaucoup, si au préalable on n'y employe le travail nécessaire, qui ne peut se faire sans frais, d'autant plus grands, que plus on desire avoir des raisins en grande quantité, qui ne peuvent provenir que de la précédente dépense. Ne seroit-ce donc pas la preuve d'un mauvais jugement, que de ne pas vouloir moissonner par l'économie du semer. En un mot, c'est autant qu'on veut que la vigne porte. Sur cette maxime, Columelle dit, que Palladius-Vétéreuse ayant deux filles à marier, et pour tous moyens une seule vigne, en donna un tiers en dot à chacune de ses filles; employa après autant de labour à la partie qu'il s'étoit reservée, qu'il desiroit faire au total; et par l'abondance du fruit qui en sortoit, quoique d'un tiers de la vigne entière, il trouva avoir marié ses filles sans diminuer son revenu.

A la recommandation de la vigne tend aussi le

le testament de celui qui, partageant son bien entre ses deux fils, en donna à l'aîné, bon ménager et diligent, la partie la plus facile à conduire, comme rentes, prairies, pâturages; et à l'autre, jeune homme débauché et paresseux, celle où étoit nécessaire le plus de labour, qui étoit une belle et grande vigne; dont celui-ci se plaignant, supplie son père, réformant sa disposition, de l'approprier à l'humeur de ses enfans. Mais aussitôt il cessa sa poursuite, quand le père lui eut dit, que dans la vigne il y avoit un trésor caché, qu'infailliblement, avec un patient labeur, il trouveroit à son grand profit. Le père décédé, le jeune homme se mit incontinent à la recherche de son trésor, et fouilla tant sa vigne par des bêchemens profonds et réitérés, ainsi qu'avec la hoüe, que dans quelques années elle se rendit très-fertile, en rapportant des vins en grande abondance, ce qui étoit le trésor entendu par le père; et le fils devenu riche, par double bien, se rendit diligent au travail, par habitude, oubliant sa précédente fainéantise et débauche.

CHAPITRE II.

Election du lieu et du complant de la vigne.

L'AIR, la terre et le complant sont le fondement du vignoble. De leur assemblage provient l'abondance de bon vin, de longue garde, qui n'est pas sujet à se corrompre et chariable pour le débit; sans cette concordance le vin cloche en quelque qualité. Pour n'y pas manquer, on prendra garde soigneusement à ces choses, avant que de se mettre en dépense pour édifier la vigne; de même que pour dresser un moulin avec la commodité de l'eau, la tombée du bled est nécessaire pour moudre, but de son revenu. Le climat et le terroir donnent le goût et la force au vin, selon leurs propriétés, de telle façon, qu'il n'est nullement possible de réduire, en certaines espèces, les différences des vins, ou qu'un même plant de vigne, mis en divers lieux, produira autant de différentes sortes de vins, que différemment ils seront logés. Cela se voyant ordinairement, que où le ciel et la terre favorisent entièrement le vignoble, là in-

différemment toutes sortes de raisins produisent du bon vin, toutefois meilleur, que mieux la race en est choisie. Au contraire nul raisin, quoique bon de lui-même, ne rend qu'un pauvre et foible vin en pays forcé, et qui n'est pas du tout propice à la vigne, surpassant néanmoins là, plus en bonté, le commun, que l'espèce en sera meilleure. Réformer l'air pour l'approprier à la vigne, n'est pas l'ouvrage d'homme. C'est pourquoi où les froidures règnent trop long-tems et trop violemment, il ne faut pas s'attacher à planter la vigne, qui ne pourroit y venir; ou si elle y poussoit, elle ne produiroit aucun fruit, et encore qu'elle le produisît, il ne pourroit parvenir en maturité. Il en est de même des chaleurs ardentes, sous lesquelles, ni le bois de la vigne ne peut être de longue durée, par cette intempérie, se desséchant trop, au danger de sa vie; ni les raisins y fructifier, ainsi qu'il appartient, s'y brûlant trop pendant les jours caniculaires. Nul endroit de ce royaume n'est exposé à ces chaleurs incommodes, parce qu'étant posé sous l'une des deux zones tempérées; il est parconséquent en cette qualité tout tempéré, c'est pourquoi nous ne serons pas détournés d'y faire des vignes; mais nous le serons bien par les froidures en plusieurs endroits, ou à cause

des pays bossus qui y forment de hautes montagnes et profondes vallées, où l'air est tellement refroidi, que la vigne n'y peut croître. Et en outre, les provinces septentrionales sont d'autant plus froides, quoique sises en campagnes plattes, qu'elles ont le pôle artique élevé sur elles, ce qui leur ôte la faculté de laisser croître la vigne; par cette raison, on voit la Normandie, la Picardie, la Bretagne et d'autres refuser la production du vin; à son défaut, ces provinces sont contraintes pour boisson de s'accommoder de fruits et de grains. Ne pouvant atteindre le vrai milieu, comme en toute action humaine, presque jamais cela n'arrive que par rencontre, le meilleur sera de planter la vigne plutôt en pays chaud, que froid, à cause que le naturel des raisins est d'aimer mieux la chaleur que la froidure, comme cela est reconnu dans les forts et excellents vins procédants des contrées chaudes, pourvu qu'elles soient hors des extrémités méridionales ci-dessus remarquées. Si votre climat souffrant l'accroît de la vigne est plus froid que chaud, plantez à l'aspect du midi; s'il est plus chaud que froid, à celui du septentrion. S'il est tempéré, sans autre observation que de votre commodité, vous logerez votre vigne au levant et au couchant, préférant le levant à tout

autre aspect, sous toutefois la distinction de certaines espèces ci-après notées.

Quant à la terre, la vigne la desire vigoureuse et de bonne volonté, légère, ni lâche, ni pesante, plus sablonneuse, qu'argilleuse, plus menue et subtile, que grosse et épaisse; plus maigre que grasse, plus sèche qu'humide, mêlée plutôt de petites pierres et gravois, que de n'en avoir aucunes, ou d'être importunée de rochers; vuide de tous arbres, plutôt que d'avoir quelqu'ombrage, si petit qu'il soit; venant de pâturages ou terres novales et en friche, plutôt que de labourages; et de labourages, plutôt que de vieilles vignes, le lieu pour mettre la vigne se choisissant ainsi par degrés.

A la qualité de la terre il convient de joindre la situation, le coteau l'emporte sur la plaine et la montagne par la commodité du relevement, ailleurs représenté, et si utile en cet endroit, que toute autre assiette délaissée, celle-ci est mise au premier rang. Par cette cause on rejettera pour la vigne les fonds des vallées et le sommet des montagnes, étant autant ou plus à craindre les bruines des premieres, que les froidures des dernières, à quoi on ajoutera la considération de la maison, dont la vigne veut être fort près, pour le profit et l'agrément.

Il y a du remède au défaut de la terre; mais ce n'est qu'avec de la dépense qu'on l'amendera. Les fumiers, le sablon et les cendres engraisseront la terre trop maigre, amaigriront la trop grasse, allégeront et rendront menue la trop pesante et grosse; en un mot, ils prépareront la terre pour la vigne; si, sans regarder aux frais, on y fait charrier de ces matières-là, en si grande abondance, qu'elles suffisent pour surmonter les imperfections naturelles. Si la terre à vigne est aquatique, l'eau en sera épuisée par des tranchées ouvertes ou fermées, avec des pierres dedans, comme il a été enseigné, et en même tems, il sera aussi remédié à la planure, celle de la montagne ou pente trop droite, sera adoucie par des murailles traversantes, appellées bancs et colles, qu'on bâtira à pierre sèche, par économie en plusieurs endroits, tout contre l'une de l'autre, les alignant comme au niveau, pour retenir la terre, afin que les pluies et fréquents labeurs, ne la ravalent en bas, pourvu que la commodité de la pierre étant sur le lieu ou près de lui, favorise l'œuvre. La pierre manquant, ces traverses seront faites de hayes vives, qu'on composera de grenadiers, coudriers, coignassiers et semblables plantes de rejet, qui serviront assez bien à cela, leurs fruits payant

en outre la terre, qui par ces plantes pourroit être occupée. On ne peut corriger le vice du vallon, quand il est par trop enfoncé, qui ne supportant pas l'épuisement, rend le remède impossible ; même par l'injure des bruines fréquentes, contre lesquelles il n'y a aucun moyen de résister. Quant au lieu trop pierreux, le seul moyen est d'en ôter tout le superflu et nuisible, en le transportant dehors, ou en l'enfouissant sur la place même, comme il a été dit ailleurs. Le fonds étant chargé d'arbres ou occupé de vieux ceps de vigne, on sera débarrassé en ôtant soigneusement ces choses, pour l'utilité de la vigne, qui se plait d'être seule, et au contraire, se fâche jusqu'à mourir, du voisinage d'un autre que de son espèce. La vigne étant loin de la maison, il ne faut que la bien clorre pour ôter l'espérance aux larrons d'y entrer, en faisant ensorte que personne n'y ait accès que par votre permission. Toutes ces choses peuvent se faire avec de l'argent, moyen assuré pour faciliter plusieurs difficultés, Dieu ayant donné à l'homme la liberté de cultiver la terre à son plaisir. Si en outre, nous sommes contraints de planter la vigne dans un endroit, ne produisant de lui-même qu'un vin petit, nous y mettrons les espèces de raisins qui rapportent abondamment,

afin de récompenser par la quantité, ce qui pourroit y manquer sur la qualité. Le lieu étant plus froid et plus plat que nous ne désirerions, nous y placerons les sortes de raisins qui ont peu de moëlle, qui, à cause de leur naturel, résistent mieux que nulle autre, aux bruines et frimats qui sont plus fréquents dans les lieux bas qu'aux relevés, et aussi celles qui ont les grains rares, clairs, durs, et faciles à mûrir promptement; parce que n'étant pas d'eux-mêmes trop sujets à la pourriture, par leur prompte maturité, ils y profitent raisonnablement. Ainsi, compensant ces choses par la lenteur du fonds et hâtiveté du raisin, la vigne se rendra de passable revenu. Le contraire néanmoins ne doit pas être observé dans l'assiette opposée à la susdite; car dans les lieux chauds, secs, sablonneux et élevés, les raisins faciles à mûrir fructifient toujours mieux que les difficiles; mais aussi la qualité de cette assiette avançant d'elle-même la maturité des raisins tardifs, fait que les meilleurs pour ces endroits, sont ceux qui tiennent l'entre-deux de cette qualité; et en outre, dont les grappes ont les grains tout contre l'un de l'autre, subtils et délicats, et qui perdant vîte leur fleur, ne craignent pas trop les brouées, gelées, ni les fortes chaleurs; ils ne se pourrissent pas non

plus, ni ne flétrissent pas extraordinairement par les pluies et les sécheresses ; mais résistant vigoureusement à l'une et à l'autre intempérie, outre la faveur de l'assiette, ils rapportent cette qualité et quantité de vins si recherchées.

L'article du complant est tout à la disposition du ménager, pouvant le choisir tel qu'il le desire ; c'est pourquoi ce sera preuve de son ignorance, et à sa honteuse perte, s'il fournit son vignoble de plants, de raisins infertiles, ou de peu de valeur ; mais moyennant un bon choix de complant, ayant l'air et la terre propres, il rendra sa vigne excellente pour produire abondance de vins précieux. Ce point consiste tout dans l'expérience, science sûre pour cette culture. L'avis de Columelle, qu'il tire de Caton et de Celsus est, *de ne planter aucune sorte de vignes, que le bruit commun n'autorise pas : comme de ne pas garder long-tems le complant, s'il n'est pas trouvé bon par expérience.* Suivant ce conseil salutaire, nous nous résoudrons à fournir nos vignes des espèces de raisins, qui chez nous, ou près, rapportent une grande abondance de bons vins et de longue garde, afin qu'avec plus d'assurance de profit, et moins de hasard, nous puissions dresser notre vignoble, que plus ingénieusement nous nous serons employés en cet

endroit. Ce n'est pas toutefois un commandement si strict, qu'on ne puisse se dispenser de se fournir de complant de vigne, d'ailleurs que des voisins ; et qu'il ne soit raisonnable, les bonnes races manquant près de nous, d'en aller prendre au loin ; car, ce seroit toujours en venir à n'avoir pas d'autre vin que d'ordinaire, chose à quoi les gens d'esprit ne s'arrêtent pas, mais ils tâchent non seulement de corriger les défauts qui peuvent être dans leur ménage, mais encore à exceller par-dessus le bon et le beau qui y est, sur-tout en matière de vins, où chacun desire de n'être second à aucun, par la gloire d'avoir chez soi le meilleur vin de la contrée. A cela néanmoins, il convient d'aller fort retenu, afin que trop de curiosité ne rende pas vains nos projets. Le moyen de ne pas glisser en ce pas, n'est pas impossible, ni trop difficile, pourvû que vous vous y employiez vous-même, sans croire que beaucoup de gens y puissent vous satisfaire. Sans vous arrêter donc aux discours et promesses d'autrui, en voyageant près et loin de votre maison en tems de vendanges, vous contemplerez soigneusement les espèces de raisins que vous y verrez, pour vous instruire, afin d'en tirer dans la saison des races, s'il y en a qui vous plaisent, n'oubliant pas alors de

prendre des renseignemens aux gens du pays, de l'ordre qu'ils tiennent pour planter et gouverner leurs vignes, et pour faire et conserver leurs vins; afin que comparant ces choses aux vôtres, en semblable action, vous puissiez en espérer plus d'utilité, que les qualités s'en trouveront moins discordantes, et quoique vous y remarquiez quelque différence, vous ne vous arrêterez pas pour si peu. Si vous voyez même à l'œil ces espèces surpasser les vôtres, en délicatesse de raisins et rapports, en vous assurant que le changement d'air et de terre ne les fera pas tant décheoir, qu'il n'y reste encore un peu de vertu, afin qu'elles fructifient chez vous; non pas aussi bien que du lieu d'où vous les aurez tirées (en ne rendant pas le vin aussi bon, que sur leur propre mère); mais ils feront bien mieux sans doute que vos communes. Ainsi l'ont pratiqué heureusement plusieurs dans ce royaume, en différents endroits, qui ont élevé des vignes grecques, italiennes et d'autres tirées de loin. Comme le sieur de Montbasenc en a planté une de Grèce, et le sieur de Saint-Dezeri une de Malvoisie, dont les crocettes ont été apportées directement de Candie.

Toutes sortes de plantes ont ceci de commun

avec les semences, qui est de désirer la mutation de bon en meilleur terroir, ou pour le moins, de ne perdre rien au change, par la crainte de la perte, en le mettant de bon en mauvais endroit. Sur cetté maxime on ne s'arrête pas entièrement en fait de vignes, parce que desirant en avoir d'excellentes, il faut de nécessité s'en pourvoir des lieux où on les trouve, qui communément sont méridionaux à notre aspect, plus chauds et plus fertiles pour la vigne que les nôtres. Dans ce cas, biaisant nous surmonterons ces difficutés, en les plaçant si bien chez nous dans une terre soigneusement préparée, qu'elles se ressentent du changement le moins qu'il nous sera possible. On doit remarquer qu'il ne faut pas se fournir de crocettes de vignes arbustives pour en faire des basses, ni de basses pour les arbustives; le gain étant plus assuré, en les prenant chacune de son espèce, pour continuer leur cours sans altération. Néanmoins on se dispense quelquefois sur cet article selon les rencontres, c'est pourquoi il faut tout observer avec prudence. Que la fertilité des raisins en année abondante ne vous trompe pas; car en riche saison de vendange, toutes sortes de vignes, jusqu'aux moins prisées,

fructifient largement. En voyant un ou deux raisins à un serment, ne l'estimez pourtant pas des meilleures races ; mais faites plutôt cas des espèces qui, en tems presque stérile, produisent à foison, et de celles dont chaque sarment jette trois ou quatre raisins ou davantage.

Prenez-garde aussi d'être trompé aux noms des raisins, à la recherche desquels gît plus de curiosité que d'avantage ; même une confusion telle, que s'y arrêtant, on n'en pourroit retirer aucun agrément. La révolution des siècles et la distance des lieux, ont tellement diversifié les noms des raisins, qu'à peine s'entend-on aujourd'hui d'un terroir à un autre ; je ne dirai pas de province à province ; car ici l'on nomme telle sorte de raisin qui est blanche et hâtive, qui là se trouve noire et tardive, la différence étant tellement grande en cet endroit, qu'aucun fondement ne peut y être assis. La connoissance du seul raisin muscat nous reste, parmi le nombre infini des autres, à ce nom reconnu par toutes les nations. Les anciens le nommoient *apian* des mouches à miel, dites en latin *apes ;* quoique ce nom puisse être communiqué à une autre sorte de raisins, où les abeilles s'attachent comme au muscat ; appellée à cette occasion

par quelques-uns *abeillane*, étant de couleur blanche. Quant aux autres espèces, ce sont des lettres closes pour nous, que ce que les anciens agricoles, Hésiode, Mago, Cato, Varro, Virgile, Palladius, Columelle, Pline, Constantin-César, et autres écrivent de leurs vignes, *aminées*, *venuncules*, *ceraunies*, *de Rodes*, *de Numidie*, *maronnées*, *vésuviennes*, *nomentanes*, *visules*, *Eugénies* ou *de bonne nature*, *héluoles*, *argites*, *cocolubes*, *basiliques* ou *royales*, *perqualanes*, *frégellanes*, *murgentines*, *albuelis*, *visula*, *d'Abi*, *hélueuques*, *Duracins*, *Dracontion*, *Amethyslon*, *Berruieres*, *Archelaques*, *Scipiones*.

On ne reconnoît pas non plus aujourd'hui, par toutes les provinces, les noms des raisins, dont on use le plus en divers endroits de ce royaume, qui sont, *nigrier*, *pivot*, *pique-poule*, *meurlon*, *foirard*, *brumestres*, *piquardant*, *ugnes*, *caunès*, *Samoyran*, *Ribier*, *Beccane*, *Pounhete*, *Rochelois*, *Bourdelois*, *Beaunois*, *Malvoisie*, *Meslier*, *Marroquin*, *Bourboulenc*, *Colitor*, *Voltoline*, *Corinthien* ou *marine-noire*, *grecs*, *salers*, *Espaignols*, *augibi*, *clerete*, *prunelat*, *gouest*, *abeillane*, *pulceau*, *tresseau*, *lombard*, *morillon*, *sarminien*, *chatus*, *la be-*

melle, et autres infinis, qu'il seroit impossible de donner en détail. Virgile en donnant ce témoignage, dit que

La vigne est différente
En autant de surnoms,
Comme on voit abondante
La Lybie en sablons.

Par cette confusion de noms, il n'est pas possible d'assigner à chaque espèce de raisins sa place et son gouvernement particulier, quoique cela fût à desirer pour l'avantage de la vigne. Car, comment pourrions-nous ordonner exactement de ces choses, vu que nous ne reconnoissons pas du tout les noms dont il est question ? Or, n'importe quelques noms qu'ayent nos vignes, pourvu qu'elles soient de la bonté requise. Et afin qu'elles répondent à notre intention, il est nécessaire dans la recherche du complant, que le père de famille ait cette grande connoissance, qui consiste dans son œil et son jugement, dont nous avons parlé, faute d'elle, il manquera aussi à son vignoble ce qu'il desire le plus : ou ce seroit qu'il fut pourvu de quelque vigneron entendu, dont le savoir et la fidélité ne lui fussent pas suspects, qu'il payera largement, et non pas au prix de ceux qui communément

cultivent la terre. Nous insistons beaucoup avec raison sur cet article, parce que la mauvaise plante coûte autant à élever et entretenir que la bonne; et que la terre n'est pas plus occupée à la nourriture de l'une que de l'autre. Cependant celui qui ne voit pas la différence de l'une à l'autre, qui préfère l'infertilité à la fertilité, ou seulement par une paresse déplacée, les égale ensemble, ne montre-t-il pas qu'il manque de bon sens? D'autant plus que c'est une chose qu'on ne refait pas tous les ans, que la vigne (comme les semences des jardins et terres à grains) qui étant mal choisie dans son principe, ne peut s'attirer que du dédain, en voyant perdre la dépense employée à l'élever. On doit donc prendre garde soigneusement à ne pas se tromper en plantant la vigne, puisqu'il y a tant de difficulté à en corriger les défauts, et qu'elle est destinée à durer long-tems, même en certains pays, quelques générations.

Par raison et par expérience, on ne doit pas retenir pour bons d'autres maillots, mailletons, crocettes (différemment appellés selon les contrées, et ainsi dits, par la ressemblance qu'ils ont avec les crosses et maillets, à cause du vieux bois qu'on leur laisse au bout) et chapons, que ceux qu'on tire d'un cep fertile, et encore de sa partie

partie la plus assurée en fécondité, en quoi il y a du choix, d'autant que tout ce qui vient d'un bon cep, n'est cependant pas bon à fructifier, mais seulement ce qu'il jette sur le bois tendre de l'année précédente, qu'on appelle tête de rapport, ou pourtoirs, parce qu'il apporte le fruit ; mais non des rejettons sortans du bois dur du cep en bas, qui sont de faux bourgeons, ni aussi des parties plus élevées, mais seulement ce qui naît au milieu du cep. Le reste, quoique gros et épais, n'ayant aucun fruit, montre seulement l'image de la fertilité, sans nul effet; et en vous en pourvoyant, ce sera plutôt cultiver la vigne pour l'ombrage, que pour la vendange; par l'ignorance de ne pas savoir bien choisir les crocettes ou maillots, ce qui est la cause première que nos vignes sont peu fertiles ; et après, par un mauvais gouvernement, elles deviennent entièrement stériles. Les tronçons des raisins restants sur les sarmens font preuve de la fertilité requise des crocettes, sur quoi il sera facile de prendre avis, rejettant, comme infructueux, ceux où ces signes ne paroissent pas, par le doute de perdre peine et dépense. Aussi est-ce un témoignage de fertilité quand elle a les nœuds tout contre l'un de l'autre ; étant toujours peu fructifiantes les vignes dont les sarmens sont noués

au large. Il faut aussi se donner de garde, comme d'un passage dangereux de cueillir, des maillots d'une vigne, ayant souffert par la tempête l'été précédent, par le peu d'espérance qu'il y a qu'elle fasse une bonne fin, attendu que le bois de rejet étant contraint de naître après la tempête, ne peut devenir bien qualifié par trop de jeunesse pour cette année-là, et il devient inhabile à être converti en vigne nouvelle. Et contre l'opinion de ceux qui disent que les vins extraordinaires procèdent des raisins qui ne sont pas bons à manger; préférez à toute autre race, ceux de meilleur goût, et vous ne pourrez manquer d'en tirer satisfaction. N'étant pas toutefois incompatible que des raisins rudes au goût, ne puissent donner de bons vins; mais cela arrive par la longueur du tems, qui donne le loisir aux vins de cette race d'achever de se faire dans le tonneau, et là, par vieillesse, d'acquérir sa bonté; comme les pommes sauvages, se laissent manger faute d'autres, quand, à la longue, le tems les a rendues entièrement mûres.

CHAPITRE III.

Disposition de la vigne.

C'EST une chose très-hasardeuse de peupler la vigne d'une seule espèce de raisins, quoique des meilleures et plus assurées en bonté, d'autant qu'on seroit en danger de n'avoir aucune vendange, si le tems était contraire à cette seule espèce de fruit, dont votre vigne seroit composée; comme il arrive toutes les années, que chaque race de raisins est tourmentée de son contraire. Celle qui aime le chaud, se perd par le froid; celle qui se plaît à l'humidité, se brûle en la sécheresse, et celle qui s'accroît par la seule force du soleil, se pourrit à la survenue des pluies, ainsi des autres. Pour avoir la vigne dans l'état qu'avec raison on peut la désirer, il faudra la fournir de cinq à six espèces de raisins, des plus parfaits en bonté que vous pourrez choisir, afin que le naturel de quelques-unes, par la rencontre des saisons à elles propres, rendent chaque année une quantité raisonnable de vendange. Ces espèces seront séparément

plantées et distinguées par de longs quarreaux, traversant la vigne en se renfermant à la nature de chaque espèce, à la qualité de la terre et du soleil, selon les différences qu'on remarque en tout lieu, afin que plus elles profitent, et plus facilement elles soient gouvernées, que mieux on les aura appropriées : même au tailler, ou le dommage est très-grand, s'il n'est fait comme il appartient, vu que l'une demande à être coupée promptement, l'autre tard ; celle-ci court, celle-là long ; chose difficile à faire, quand la vigne est confusément plantée par l'ignorance des vignerons, qui, sans voir la feuille des vignes, n'en peuvent bien discerner les espèces par ces divisions ; il est aussi plus facile de les marrer ou travailler à la houe, surtout, si étant égales, les ouvriers y peuvent trouver leur besogne taillée comme des tâches ; cela revenant à l'utilité du seigneur, qui, par ces petites portions, avec jugement et moins de crainte d'être trompé, peut faire travailler ses gens, plutôt que si les espèces des raisins y étoient indistinctement amoncelées.

On doit remarquer pour le raisin muscat, qu'en pays plus chaud que froid, la vigne veut être plantée au nord, parce que, cette partie du ciel étant plus aérée que nulle autre, les bruines

soient ôtées de dessus les raisins, leur plus dangereuse maladie, car elles leur causent des picotures noires, dont ils périssent; cette sorte de raisins par sa délicatesse, étant à ce mal plus sujette qu'aucune autre. Aussi cet aspect leur profite par sa fraîcheur, pour tempérer la maturité du raisin, qui de nature étant fort avancée, par trop de chaleur, le précipite à sa ruine et le dessèche, ne pouvant faire bonne fin. On le pratique ainsi aujourd'hui vers Frontignan, lieu célébré pour les bons muscats, l'expérience y ayant fait connoître, que le nord est plus profitable aux raisins muscats que le midi. Columelle ayant pris garde dans son tems à cette primeur, l'a rédigé en avis, qu'ayant suivi chez moi, par un heureux hasard j'ai reconnu que la preuve se joint à la raison. En pays plus froid que chaud, toutes sortes de vignes indifféremment seront placées à l'abri, éloignées des froidures, tant que l'on pourra, ainsi qu'il a été dit, et touchant la taille, particulièrement le muscat sera taillé long, par les raisons ci-après représentées.

La plus importante utilité de la distinction susdite, est que la vigne étant ainsi disposée, on ne sera pas contraint d'en cueillir le fruit verd avec le mur, ni en danger de perdre la ven-

dange hâtive, en attendant la maturité de la tardive. Comme cela arrive à la longue par le tems, les larrons, le bétail et autres inconvénients qui proviennent du retard; mais on vendangera les raisins en leur droit point, par journées séparées, selon leurs espèces, plaçant ainsi séparément les vins dans les caves, pour après les mélanger en moût ou autrement, afin de leur donner le goût et la couleur que l'on voudra; alors les vins se rendront nobles, de bon goût, de couleur agréable et de longue garde; ce qu'on ne pourroit espérer, en mélangeant sans distinction les raisins verds avec les mûrs; les aigres avec les doux; les rudes avec les délicats; il ne vous est pas défendu toutefois de vendanger le tout ensemble, si vous en avez l'envie; ce que vous pourrez faire en prenant la vigne par le travers des espèces de raisins, afin de les mêler également. Les raisins noirs par leur dureté sont estimés mâles, et les blancs par leur délicatesse, femelles. C'est pourquoi, les trois quarts de la vigne seront plantés des premiers, et le quart restant des derniers. Par ce moyen, la couleur noire surabondant, la conservation des vins en sera plus assurée, que si c'étoit la blanche, et la délicatesse des raisins blancs leur donnera ce précieux goût que chacun desire. Ainsi, votre

vignoble deviendra proportionnément composé de tout ce que vous y cherchez.

Vous n'aurez pas moins de plaisir que de revenu profitable de votre vignoble, ainsi disposé, qui sera en outre agréable à toutes sortes de gens de jugement, en voyant votre labeur; quand, par ces distinctions, on se promenera aisément par toute la vigne, dans les allées faites à l'entre-deux des espèces de raisins, ce qui vous excitera à la visiter souvent, et ensuite à lui fournir les choses nécessaires pour l'augmentation de son revenu, comme par cette occasion de jour en jour vous prendrez avis; à défaut de quoi beaucoup de nécessités et enjolivemens manqueront à la vigne, d'autant plus qu'on se soucie peu de ce que l'on ne voit point. Aussi le proverbe dit:

Le cœur ne veut douloir
Ce que l'œil ne peut voir.

L'on s'abstiendra de planter dans la vigne aucun arbre, afin que sans embarras elle jouisse de la lumière et de la chaleur du soleil. Cet axiome se trouve suffisamment vérifié, que

L'ombre du maître
Fait la vigne croître.

toute autre lui étant pernicieuse et préjudiciable. Que la vigne soit aussi éloignée du voisinage des racines de toute autre plante, et que toute la substance de la terre soit donnée aux siennes seules, étant bien assuré que toujours la vigne souffre par l'approche de tout arbre quel qu'il soit. Mais, si cependant on en veut, les plus supportables sont ceux qui portent le moins de dommage ; comme les oliviers qui, d'eux-mêmes, ne nuisent pas beaucoup à la vigne, par quelque sympathie qu'on remarque entre ces deux plantes, avec la petitesse de ces arbres. Les pêchers, aubergers, abricotiers, pruniers, amandiers, sont les arbres qui, par leur peu de branchages (excepté les abricotiers qui en ont beaucoup dans le lieu qui leur plaît) nuisent le moins à la vigne. Le figuier et la vigne s'entre-aiment aussi ; mais le figuier étant fort touffu en branchage, opprime la vigne, il faudra être fort sobre à y planter ; quoique ce soit l'usage de plusieurs, mais à leur perte, comme en vendangeant la vigne, cela se reconnoît. Et de quelqu'espèce d'arbres que ce soit, le moins qu'on y en pourra mettre, sera le moins nuisible ; jamais au milieu de la vigne, ni dans un autre endroit, afin que la vertu du soleil ne puisse être entièrement ôtée au raisin ; mais plutôt à l'entour

de la vigne, même du côté du nord, parce que les arbres sont là moins nuisibles qu'ailleurs, où ce seroit qu'il y auroit des larges allées traversant la vigne, alors on pourroit y en mettre. On voit de grandes variétés dans la manière de gouverner la vigne, où, depuis le plant, jusqu'à la façon des vins, leur garde et débit, il n'y a que contrariétés d'avis; ne se trouvant point dans aucun endroit trois hommes qui s'accordent ensemble sur cette culture, si ce n'est dans le desir commun que chacun a d'avoir en toutes saisons abondance de bons vins; ce qui me gardera d'en vouloir particulariser toutes les façons; ce qui est une chose impossible et non nécessaire, mais qui me fera arrêter à ce que j'estime être le plus urgent pour avoir promptement un profitable vignoble.

Les anciens ont divisé leurs vignes en cinq sortes; savoir, l'une traînante et rampante à terre sans aucune élévation; une autre soutenue d'elle-même sur la tige et son pied, un peu rehaussée, sans autre appui que son propre bois, une autre élevée et soutenue par des paisseaux et échalats; une autre en treillage, hautement; et la cinquième, jettée sur les arbres, s'aggraffant aux branches. La révolution des tems a ôté de ce nombre la première, cette vigne rampante

n'étant pas aujourd'hui en usage ; les autres quatre restant, que nous mettrons en trois ordres ; pour ne pas se confondre ; savoir en basse, moyenne et haute, dont on se sert par-tout ce royaume, cependant différemment, selon les propriétés des climats, froidures et chaleurs qui règnent particulièrement dans les provinces. Nous accouplerions la basse avec l'échalassée, par la sympathie qu'on remarque entr'elles, ne discordant pas beaucoup en qualités, si la première ne laissoit la qualité de l'autre, en montant sur ses paisseaux. Comme aussi par la même correspondance, nous joindrions ensemble toutes les espèces des vignes, appuyées en quelque sorte, sans la différence notoire qu'il y a entre les échalassées et quelques perchées, à celles qui sont portées par les arbres. Ainsi pour l'ordre, nous les distinguerons comme dessus, en donnant le nom de basse, à celle, qui sans aide se porte elle-même sur son bois ; de moyenne, à l'échalassée, et à peu de perchées, comme celles à lignolot ; et de haute, aux arbustives ou branchées, à celles qui sont soutenues des arbres, et d'autres élevées hautement en treillages. La plus prisée de toutes les vignes est la basse, même selon le jugement de Columelle ; aussi c'est dans les endroits, où les vins les plus exquis croissent,

que la seule vigne basse est en réputation. Comme au contraire, l'arbustive ne produit le vin que petit, foible et verd; ce que remarqua Cynéas, agent du roi Pyrrhus, en passant par Rizza, qui proféra ce mot de risée, depuis si célèbre: qu'on avoit fait justice d'avoir si hautement pendu la mère qui avoit produit un si méchant vin, que celui qu'on lui avoit donné à boire dans cet endroit. Tous les anciens n'ont pas été généralement de cet avis. Quelques-uns ayant estimé les vins meilleurs, où les vignes étoient les plus élevées, et plus abondants, aux plus basses, chose contraire à ce que nous voyons aujourd'hui, pour le goût et la quantité de raisins, qui est beaucoup plus grande aux vignes hautes qu'aux basses, et que le vin est beaucoup meilleur aux dernières qu'aux premières. Le Languedoc, la Provence, la Gascogne, une partie du Dauphiné, de la Guienne, de l'Anjou et ailleurs, ont presque tous des vignes basses, à cause de la chaleur de leurs situations. L'Isle-de-France, la Brie, la Champagne, la Bourgogne, le Bourbonnois, le Berri et autres provinces, n'ont que des échalassées et perchées, tant à cause de la nature de leur ciel, que pour continuer leurs coutumes. Dans le haut Dauphiné, près de Grenoble et en Savoie, la plus

grande partie est arbustive et haute, grimpant extrêmement haut sur les arbres, où l'on est contraint de les loger à cause des froidures des montagnes voisines. En Piémont et dans plusieurs endroits de l'Italie, les vignes fructifient abondamment sur les arbres, ce qui cependant n'est pas par la contrainte du ciel, qui, là est assez chaud pour les meilleures vignes, mais par une coutume invétérée, tirée de l'antiquité. Parmi les vignes hautes, comme j'ai dit, sont les perchées et treillées, dont on se sert presque par-tout; elles sont dans certains endroits plus par plaisir que par nécessité; car on les façonne sur différentes sortes d'appui et rehaussemens (comme il sera montré) selon la commodité du bois qu'on a, d'où procèdent les inventions de ce ménage.

Les anciens avoient le même soin pour gouverner les vins, que les bleds, suivant la propriété des climats, à laquelle ils s'étoient entièrement pliés. D'après cet ordre, nous disposerons notre vignoble; c'est-à-dire que, sans rien altérer des coutumes, suivant le pays où nous serons, nous continuerons à planter nos vignes basses, moyennes ou hautes, à cause du danger où nous nous exposerions d'encourir quelque perte par le changement, vu que trop de curiosité est

toujours suspecte; et nous tâcherons de les rendre parfaites en bonté par une culture industrieuse et diligente, autant que notre air et notre terre le permettront; mais comme nous nous dispensons sur la matière, en cherchant au loin les bonnes races de raisins, quand il n'y en a pas près de nous, nous nous licencierons de même sur la forme, en empruntant, non seulement des pays voisins, mais encore des éloignés, quelques façons nouvelles pour nous, d'élever et cultiver la vigne, si nous y trouvons de l'avantage. Cependant jusqu'à un certain point, afin que les inventions n'ayant lieu que sous des raisons apparentes, sans beaucoup hasarder, nous ne puissious pas être trop éloignés de nos espérances.

Dans la disposition de la vigne, il y a une contenue considérable pour la proportionner à nos usages. Si dans notre pays le vin croît bon, de bonne garde, et s'y vend raisonnablement, il ne faut pas craindre d'excéder en grandeur de vignoble, parce que les deniers que vous en retirerez, vous donneront un ample moyen de les bien entretenir; ainsi qu'on le voit, étant près des grosses villes, des grandes rivières, comme de la Loire, de l'Allier, de la Seine, de l'Yonne, qui prennent les vins en Auvergne,

en Bourgogne, dans l'Auxerrois et ailleurs, et les portent à Paris et en d'autres endroits; de même encore, quand on est près de la mer, du côté de Bordeaux et de la Rochelle, où l'on embarque les vins en grande quantité pour l'Angleterre, l'Ecosse, la Flandre, la Bretagne, la Normandie et autres pays. On le voit aussi près des montagnes froides, en différents quartiers de ce royaume. Dieu pourvoyant à la nécessité de tous ces pays, et d'autres qui manquent de vin, a ordonné pour vignoble les terres ou voisines, ou bien éloignées, qui abondent en cet aliment. Mais si au contraire votre terroir ne produit que du petit vin, facile à se corrompre, ou si vous n'êtes pas en pays pour le vendre, que feriez-vous d'un grand vignoble? Ne seroit-ce pas sciemment vous surcharger de peine sans profit? c'est pourquoi contentez-vous d'élever des vignes, seulement pour votre grande provision, sans espoir de profit, en épargnant votre vin. Ce sera donc la règle de notre vignoble que *le débit*, comme l'article de revenu. Au débit, nous ajouterons que la vigne sera plus fructueuse, qu'elle sera plus primeraine, par le hasard qu'il y a à la longue garde du vin; car, quoiqu'il ne soit pas sujet à se corrompre, il n'est pas exempt de s'épancher; outre que l'ar-

gent venant toujours de bonne heure, il est plus prisé que celui qui se fait long-tems attendre. Les vins muscats ont cela de particuliers, qu'ils peuvent être en vente, presqu'aussitôt qu'on les a exprimés des raisins, par cette précocité, ils évitent toute crainte de les perdre. Les blanquetes et vins de Piquardant qui croissent à Frontignan, Miravaux, et autres lieux près de Montpellier, sont de même. Il y a dans différents endroits de ce royaume, plusieurs autres vins hâtifs, blancs et clairets, où il faudra premièrement viser pour s'en fournir, et ensuite des autres qui, par leur facile garde, se maintiennent long-tems en bonté, sans altération, à la louange et à la commodité du père de famille. En prenant garde de près à ces observations, et à tems, votre vigne ne pourra manquer de répondre à vos espérances.

Nous avons parlé des allées qui distinguent les espèces de raisins. Quoique notre vigne ne soit pas ainsi disposée par des séparations particulières, vous ne laisserez cependant pas d'y faire des allées grandes, ou des chemins larges, autour, en travers et en long, suivant la grandeur de la vigne, où il conviendra le mieux, non pas tant pour le plaisir de la promenade, quoique grand, que pour le service de la vigne,

la commodité d'en tirer facilement la dépouille, et d'y apporter les engrais, et pour que les bêtes de voiture, avec ou sans charrette, puissent aisément passer, sans rien y gâter.

Quant à la cloison, il est nécessaire qu'elle soit si bonne et si bien faite, que la vigne étant fermée à clef, les fruits puissent en être à l'abri des larrons et du bétail ; quoique dans les endroits où il y a de grands vignobles, l'on n'y regarde pas si finement, où plusieurs vignes de différents particuliers se conservent d'elles-mêmes les unes aux autres. Mais, s'il est question de dresser le vignoble particulier d'une maison des champs, il sera toujours plus profitable et plus agréable de le tenir clos, qu'ouvert et abandonné à tous venans. On ne parlera pas ici davantage de la matière, ni de la façon des cloisons, en étant ailleurs amplement discouru.

CHAPITRE IV.

Du tems et de l'ordre pour planter la vigne, et de son entretien, selon la différence de ses espèces.

LES anciens et les modernes sont tous d'acord, que dans les pays chauds et secs, le meilleur tems pour planter la vigne, est le plutôt qu'on peut après les vendanges, la feuille étant tombée des sarmens, comme depuis le commencement d'octobre jusqu'à la mi-novembre; dans les pays froids et humides, le plus tard qu'il sera possible, qui est depuis la fin de février jusqu'au commencement de mai; dans les tempérés, en l'une et l'autre saison, même entre les deux, les injures du tems ne la gênant pas. Cette même considération a lieu pour les complants; car les raisins, dont les sarmens ont la moëlle petite, peuvent être plantés en tout tems; mais ceux qui l'ont grande, ne peuvent l'être que dans la primevère, par la crainte de les perdre, le froid pénétrant facilement dedans.

On plante différemment, non pas tant à cause

des diverses sortes de vignes, que par les humeurs variées des hommes qui, comme il a été dit, sont moins d'accord sur la manière de gouverner la vigne, que sur tout autre objet de la ménagerie. Les vignes basses et échalassées pourroient être avantageusement plantées d'une façon, par la simpathie de leurs qualités, ne s'éloignant pas beaucoup davantage de terre l'une que l'autre. Cependant la manière de la planter et de l'entretenir en est différente, plus par coutume que par nécessité, dans les provinces où ces deux ordres de vigne ont le plus de cours, comme dans l'Isle-de-France, dans les environs d'Orléans, en Bourgogne, Berri, Guienne, Gascogne, Provence et Languedoc. En beaucoup d'endroits, on plante la vigne basse, à mesure qu'on en rompt la terre; dans d'autres, on attend pour y mettre la crocette ou la chevelure, qu'on ait entièrement rompu le fond. L'échalassée se plante dans la plupart de ces endroits, long-tems après en avoir creusé les fossés; ce qui donne le loisir au fond de se cuire pour bien recevoir la vigne; cependant la terre des fossés séjournant sur le terrein d'entre-deux, ne peut par cette cause se rompre entièrement, ce qui se retarde jusqu'à ce que quelques années après on provigne universellement, selon

sa façon particulière. Quant à la vigne haute, en treille ou arbustive, c'est à la liberté du vigneron d'en tenir autant qu'il voudra les fosses ouvertes pour la planter, afin qu'étant par rangées, loin les unes des autres, elles ne s'entreprennent en aucune manière.

Pour particulariser les façons de planter le vignoble, nous commencerons par la vigne basse, l'honneur de marcher la première lui appartenant, puisque, par un jugement universel, les meilleurs vins sortent d'elle. On la plante communément de deux manières; par crocettes ou maillots, et par chevelues ou sautelles, au fossé ouvert et à la taravelle, appellée par quelques-uns, *la Fiché*, et en Anjou *le Godeau*. C'est par crocettes ou maillots qu'on plante la vigne basse, le plan enraciné manquant: et au fossé, ou rayon ouvert, quand le pays ne souffre pas la taravelle; car les chevelues ou sautelles, dites aussi marcottes, profitent plus que les maillots ou crocettes, par l'avantage des racines qu'elles ont étant employées. La vigne aussi se dresse plus commodément et plus utilement par la taravelle, que par le fossé ou rayon ouvert, moyennant que la terre de la vigne ait été rompue universellement, comme il sera montré;

c'est pourquoi l'usage de la taravelle a été décrié, quand, par avarice, sans rien remuer, on se contente de fourrer la crocette dans le trou fait avec l'instrument de la taravelle, en terre ferme, qui, par sa dureté, refuse de recevoir les racines du nouveau plan. Ainsi, si vous ne trouvez aucune sujétion au dressement de votre vigne, choisissez pour plant les chevelues, et dans leur emploi servez-vous de la taravelle, alors votre vigne se disposera profitablement et agréablement, paroissant alignée sur tous sens et d'une belle vue. Mais il se présente une petite difficulté en cet endroit. Les racines des sautelles ne peuvent entrer dans le trou que fait la taravelle, qu'on est à cette occasion contraint de couper, en les fourant dans terre; si elles sont chevelues d'un ou de deux ans, n'importe: vous ôterez seulement les plus longues et les plus hautes, et vous laisserez les courtes et basses. Ainsi vous les employerez sans craindre que les nouvelles racines ne ressortent trop vîte de la souchette de la sautelle, au lieu de celles que vous aurez coupées. Les plus vieilles étant chevelues, comme de trois à quatre ans, le meilleur sera de les planter avec toutes leurs racines, sans rien leur rogner; dans ce cas on sera forcé de les planter

à fossé ouvert, et de loger les racines au long du rayon, à mesure qu'on le creusera, comme il sera montré.

Ce seroit un grand avancement d'ouvrage, que de trouver des sautelles ou chevelues déjà faites des espèces que vous desirez ; mais le péril seroit trop grand, d'avoir des vignes de valeur, en s'exposant à l'ignorance et à l'avarice des revendeurs. C'est pourquoi n'espérez rien de bon de ce côté-là, mais tout de vos soins, comme du seul moyen de vous fournir de bonnes races de raisins. Etant donc assuré des endroits d'où vous desirez vous pourvoir de crocettes, maillots ou chapons, vous les ferez cueillir dans la partie du cep, et au tems remarqué ci-devant : en y laissant du vieil bois, environ deux doigts, qui est celui de l'année précédente (dont ils tirent leur nom, ressemblant à des crosses et maillets), et en les tenant de la longueur du rameau ou sarment, sans en rien rogner, ayant soin de les couper de la mesure nécessaire quand vous les employerez. Dans le décours de la lune, vous cueillerez les crocettes en beau jour, ni pluvieux, neigeux, bruineux, trop froid, venteux, pour être gardées pendant quelques jours, ou plantées aussitôt, ou bien

mises barber ou cheveler pour en faire des sautelles, comme il sera montré, si vous le desirez ainsi. S'il arrive que vous tiriez vos maillots dans votre voisinage, ou que ce ne soit pas beaucoup éloigné, sans autre mystère, vous les ferez porter liés en faisseaux à dos de bêtes ou par charrettes, à l'usage du pays, en beau tems, si vous le pouvez choisir; mais si le tems est venteux, vous les envelopperez dans des linges, pour empêcher qu'ils ne se dessèchent; car, par ce moyen, ils se conserveront trois ou quatre jours. Il faudra employer plus de façon pour leur conservation, si vous les faites venir de région lointaine, comme de Grèce, de Candie et autres endroits; car par la longueur du chemin, ils ne peuvent parvenir jusqu'à vous que lentement, en danger de s'éventer, s'il n'y est pourvu par l'art. Dans ce cas, vous aurez de longs barils, comme ceux à harengs, dans lesquels vous enfermerez vos maillots, entre-mêlés avec de la terre déliée et arrosés de fois à autre par un trou qui, à cet effet, sera laissé à l'un des bouts de chaque baril. Ainsi les maillots se maintiendront toujours sains et entiers, depuis le mois d'octobre jusqu'au mois de mars. Vos maillots étant arrivés chez vous, on les mettra aussitôt trempés dans l'eau dor-

mante, pendant trois ou quatre jours, afin de les remettre en force et en vigueur, et ensuite vous les planterez selon votre desir.

S'il est question de convertir vos maillots en sautelles ou chevelues, pour, enracinés, en composer des vignes de toutes espèces, il faudra y procéder de cette manière. Vous destinerez un recoin de terre à vigne, légère et vigoureuse, que vous ferez décharger soigneusement de tous embarras, jusqu'à la rendre déliée comme de la poussière. Elle sera placée en lieu facile à arroser, si faire se peut, pour humecter au besoin le jeune plant, et par ce moyen l'empêcher de dessécher, sur-tout si vous êtes en Languedoc, Provence et autres endroits chauds de ce royaume, ce qui n'est pas à craindre en France et dans les provinces circonvoisines. C'est en cet endroit que vous planterez vos maillots, dans des rayons, d'un pied et demi de profondeur, tirés en ligne droite, et également distants d'un pied. Mais ce sera sans les recourber nullement; vous les y poserez droits, loin l'un de l'autre, de trois à quatre doigts, en les faisant ressortir hors de terre trois pouces. Ils seront tous rognés de la même mesure avant que de les mettre en terre, d'un pied trois quarts, plus ou moins, et il sera ôté du vieil bois, tout ce

que vous croirez pouvoir empêcher l'entrée dans le trou de la taravelle, en les replantant. On rompra la terre entièrement, en creusant les rayons, de manière qu'il ne reste aucune partie endurcie entre-deux, et les maillots s'enracineront sans embarras, moyennant la bonne culture, sans quoi ce seroit travailler en vain dans cet endroit. La culture sera de houer ce nouveau plan trois ou quatre fois pendant l'été, et une en hiver, sans souffrir que jamais aucune herbe croisse dessus, en l'arrosant dans les grandes chaleurs; le lieu le requérant. Il ne faut pas vous soucier de fumer ces chevelues, de peur qu'étant contraint de les transplanter en lieu maigre, elles ne dépérissent, ce qui seroit risquer de les perdre. On ne doit pas douter de la conséquence de l'arrosement, parce que quand il pleut, c'est universellement sur toutes sortes de plantes, ainsi elles s'arrosent et s'accoutument à cela. Mais celles qui le moins endurent la soif, croissent avec plus d'avancement, comme ces chevelues qui n'en sont jamais tourmentées, l'artifice étant joint au naturel. Par cette culture, les chevelues seront capables d'être replantées dans une année, ayant acquis pendant ce peu de tems des racines en suffisance : et si vous voulez les laisser davantage en terre, n'étant pas en

commodité ou volonté de les transplanter dans ce tems ; vous pourrez le faire ainsi jusqu'à quatre années, pourvu qu'à chacune les sautelles ou chevelues soient taillées comme une vigne déjà faite, et toujours labourées à profit, afin que le fond ne produise aucune herbe, qui ne pourroit être que nuisible au nouveau plant. Le meilleur sera cependant de les replanter à la seconde année, en ne les laissant pas en terre plus long-tems, si ce n'est par contrainte. Vous ferez enraciner des maillots en abondance, et en beaucoup plus grand nombre qu'il ne vous faudra de sautelles, pour que venant à les choisir, vous n'en employiez que des mieux qualifiées, sans être forcé de vous servir d'aucune languissante, ni d'autre que de bonne espérance, vu l'utilité de la bonne élection du plant, la perte de le mal choisir et la facilité de ce ménage. De ce plant, ainsi enraciné et choisi, vous ferez des vignes fructifiantes dans peu de tems, à quoi cette voie vous aura acheminé; et le complant aura même avancé, en ce lieu, autant, ou peu s'en faudra, que s'il eût été planté en crocettes pour la dernière fois en sa vigne. En quoi, il y a de l'économie, vu que le peu de terre où les chevelues auront séjourné n'aura pas tant coûté à cultiver pendant ce tems là, que toute la vigne auroit

fait; outre que le rapport du fonds destiné en vigne, aura pendant ce tems servi à quelqu'autre usage, avec plus de profit, qu'il sera de nature plus valeureuse. A la reprise assurée des chevelues, et à leur avancement pour s'accroître, se joint cette utilité notable : la considération de replanter, qui, par certaine faculté de la nature, apporte un très-grand profit et affranchissement à toutes sortes de plantes, qui se plaisent beaucoup de cette industrie. Les jardiniers le pratiquent ainsi heureusement, replantant presque toutes leurs herbes, les autres, ou la plupart qui ne sont pas traitées de même, restant sauvages. Vous trouverez que la vigne, composée de plant enraciné, deviendra plutôt fructueuse, que par maillots, et durera long-tems en service.

On tient une autre méthode pour se pourvoir de chevelues dans les environs de Paris et autres lieux; c'est que sans couper les sarmens du cep, on les enracine, en les recourbant dans terre où ils tiennent deux ou trois ans, jusqu'à ce que sevrés de leur mère, ils soient transportés ailleurs pour être convertis en nouvelle vigne. Le cep dont on desire tirer de la race, est marcotté en tout ou en partie; c'est-à-dire, préparé à donner des marcottes ou des chevelues. Si c'est en tout il est universellement couché dans terre, et là

provigné, en faisant servir toutes ses branches, et en les faisant ressortir à l'air. Si c'est en partie on se contente d'en prendre une ou plusieurs des mieux nourries, qu'on plie et enfonce dans terre, aussi avant qu'on peut, la mère demeurant à découvert. Du bout des sarmens ainsi couchés, sortent sur terre deux ou trois yeux, qui sont là justement coupés. On laisse ces marcottes, appellées autrement provins, ainsi accommodées jusqu'à trois ans, plus ou moins, comme on le veut : alors on les coupe de leur mère souche, et sans séjourner, on les porte planter dans la nouvelle vigne. Quand on les tire de terre, on fait une fosse en déchaussant les ceps, dont les marcottes étant coupées, les tronçons qui restent, produisent après des raisins en abondance, si on laisse la plus grande partie de la fosse découverte en rond, en figure d'une écuelle plate, pour donner de l'air aux nouveaux bourgeons, qui ressortent des troncs des vieux ceps. Par cet ordre, vous êtes privé d'avoir des vignes étrangères, et vous ne pouvez vous servir d'autres espèces de raisins, que de celles de chez vous et de votre voisinage. C'est pourquoi ne vous arrêtez pas à cette façon de marcottes ; outre que c'est se donner beaucoup de peine sans nécessité, vu qu'avec bien moins

de travail, les crocettes et maillots s'enracinent ; comme il a été montré.

La vigne se plante plus ſructueusement dans un endroit que dans l'autre, selon l'ordre de la division susdite, dont le premier lieu est donné à la terre novale, qui n'a jamais été déſrichée ; le second, à celle à grains ; et le dernier à la vigne vieille, laquelle, si par nécessité, il faut la replanter, on en arrachera profondément et totalement les racines des vieux ceps, pour que le vin qui provient du défaut de vieillesse s'en aille avec elles : et manquer en ceci, ce seroit trop évidemment se tromper, attendu que la nouvelle vigne, par l'incommodité du restant de la vieille, ne pourroit reprendre, ou du moins vivroit en langueur, sans nulle crue profitable. Ne vous arrêtez pas à l'avis de ceux, qui pour renouveller les vieilles vignes, se contentent, après en avoir coupé les ceps entre deux terres, d'en labourer le champ et y faire le bled pour quelques années ; car ils se trompent, les racines de la vigne ne pouvant, par ce seul moyen, se perdre de fort long-tems, et il y en restera, quelque bled qu'on y sème, plus de vingt-cinq ans après. Or, quelque soit la terre, pour la préparer dignement à recevoir la vigne, elle

sera rompue entièrement à un pied et demi de profondeur, et de telle manière, qu'en la renversant sens-dessus-dessous, la bonne et cuite de la superficie soit mise au fond; et la mauvaise et crue du fond à la superficie. Par cet échange, les tems cuisent la crue à la longue, pour que finalement les deux terres se rendent entièrement propres, pendant que la bonne nourrira au fond les racines de la nouvelle vigne. En faisant cela, toutes les ordures et tous les embarras des racines et des pierres sortiront du dedans de la terre, qui restera libre à l'entretien de la vigne.

Pour travailler en cet endroit, comme il convient et avec économie, on commencera à rompre la terre par l'endroit le plus bas et le plus enfoncé; car les ouvriers y travailleront avec plus d'aisance, qu'en la prenant en sens contraire, en jettant la terre de bas en haut, ce qui rend l'ouvrage plus long, et par conséquent l'ouvrage plus cher que de raison, sans en être meilleur; mais il n'en est pas ainsi de la culture ordinaire de la vigne après l'avoir plantée: car pour bien la maintenir, il convient de ne pas toujours la prendre d'un même côté, mais diversement selon les œuvres qu'on lui donne; une fois dans cet endroit, une autre fois dans

un autre, afin de bien mêler et renverser la terre. Et pour que la terre ne s'avale pas par trop (à quoi la vigne est d'autant plus sujette, que plus la situation en est pendante), il faudra trois œuvres de labourage nécessaires pour son entretien chaque année, l'une qui soit prise à l'endroit le plus haut et le plus élevé de la vigne, pour que les travailleurs tirent la terre en montant avec leurs instruments, et la remettent par ce moyen au lieu d'où les eaux de la pluie l'auroient avalée, afin de maintenir la vigne en bon état. Avis pour toutes sortes de vignes, tant pour les planter que pour les entretenir.

Pour que cette préparation se fasse sans confusion, on tracera d'un des côtés avec le cordeau, la terre premièrement épierrée à sa superficie, en lignes droites et parallèles, également distantes d'un pied et demi, dont les ouvriers auront chacun leur portion égale, et leur part taillée de l'ouvrage, qui, avec la houe seule, ou à l'aide de la pelle, mettront la terre au point que vous la desirerez, en l'applanissant pardessus à mesure qu'ils la rompront. Par ce moyen, votre terre sera prête à recevoir le nouveau plant, soit en crocettes ou en chevelues, qu'on employera après d'autre manière. Premièrement, on se résoudra sur le moyen dont

on cultivera la vigne à l'avenir pour ordonner de l'entre-cep. Si on a à labourer la vigne avec des bêtes, selon la pratique de certains endroits du Languedoc, comme vers Narbonne, il faudra la planter plus au large, que si c'est à main d'hommes. Pour la première, la distance de trois pieds en tout sens, suffira d'un cep à l'autre; mais pour la seconde, nous y ajouterons trois quarts de pied davantage, ou peu de chose en plus, pour que les bêtes de labourage y puissent commodément travailler sans rompre les ceps. Nous planterons notre vigne d'après ces mesures, ou nous ne nous permettrons que pour amplifier, si l'on veut, mais non pour la restreindre, ce qu'on ne peut faire sans une perte notable pour la vigne qui s'en trouveroit trop pressée. Quand la terre sera applanie par-dessus, elle sera retracée d'un côté avec le cordeau par des lignes d'égales distances, suivant lesdites mesures aussi paralleles et droites. Le cordeau sera posé de l'autre endroit, en croisant en travers par angles droits, les lignes tracées; et là où le cordeau croisera la ligne tracée, là sera plantée la crocette ou la chevelue, en la fourrant toute droite dans le trou, qu'on y fera avec la taravelle ou fiche, où on l'affermira avec un long bâton pointu par l'un des bouts, en remplissant peu à

peu le trou avec de la terre même. Par ce moyen, non seulement aucun vent n'y entrera, mais aussi le nouveau plant, soit crocette ou chevelue, y sera si bien affermi, qu'il ne pourroit en être arraché que difficilement, en le tirant avec la main. Pour faciliter l'entrée dans ce trou à la crocette et à la chevelue, il faudra leur rogner de la tête, tout ce qui apparemment la pourroit gêner, afin qu'elles puissent atteindre jusqu'au fond du trou, appropriant aussi la taravelle à la qualité du complant, qu'il faut plus grosse pour la chevelue, que pour la crocette, ayant plus de grosseur l'une que l'autre. Cet instrument ressemble aux grandes tarières de charpentiers. Il est composé d'une barre de fer longue de trois pieds, et grosse comme le manche d'une houe, le bout entrant en terre, étant arrondi en pointe, bien forgé et acéré. L'autre regardant en haut, est attaché à une pièce de bois traversante, faisant le tout la figure d'un T, pour le tenir avec les mains; et pour que la taravelle ne creuse pas trop dans terre, mais qu'elle y entre justement selon la résolution que vous aurez prise d'y enfoncer le complant, on mettra un arrêt à la pièce de fer entrant dans terre, dans l'endroit remarqué à cette cause; lequel arrêt étant aussi de fer, servira en outre à mettre

aussi le pied dessus, pour, pressant en bas, aider aux mains à faire entrer la taravelle dans terre, le cas arrivant qu'on la rencontre dure ou forte.

Votre nouvelle vigne étant dressée de cette manière, se trouvera proprement préparée, droitement alignée en tous sens et de tous côtés, le complant en étant posé d'égale distance ; alors, outre la beauté, elle sera facile à cultiver. Quoiqu'en plantant à la taravelle, presque toutes les racines des chevelues se coupent, ne doutez cependant pas de leur reprise ; car de leur souchette, il en sort autant de nouvelles, qu'il est nécessaire. Cependant avec un peu plus d'avancement pour l'intérêt de la fructification, la vigne se plante par sautelles entières, en ne leur rognant aucune racine, sur-tout si ce sont des chevelues vieilles, comme de trois à quatre ans, et je conseille, ayant de ce plant en main, de l'employer, non à la taravelle, mais au rayon au fossé ouvert, en le logeant en terre, comme les arbres fruitiers, avec toutes ses racines, à mesure qu'on creusera les fossés, sans avoir égard au soigneux alignement, ni à bien rompre la terre, dont il faudra se dispenser. Ne craignez pas que la mesure susdite de planter la vigne ne soit pas de profondeur suffisante, en observant

toutefois les distinctions des terres sablonneuses, argilleuses, plates et pendantes, pour creuser plus dans un endroit que dans un autre, comme il a été dit; sans vous arrêter aux coutumes invétérées de plusieurs qui font leurs plantages trop profonds, avec beaucoup de dépense, aussi superflue que nuisible, par l'amertume de la terre, que le complant rencontre à sa perte; et cette amertume est d'autant plus grande, que plus on la creuse avant. Quelques-uns plantent leurs crocettes et leurs chevelues, en même tems que le défrichement, sans se servir de la taravelle, par la mauvaise opinion qu'ils ont de cet instrument; sur quoi ils se trompent, parce que la vigne ne se dresse ni si artistement, ni si profitablement par nulle autre manière que par la taravelle, moyennant la précédente rupture de la terre, comme il a été dit, attendu la confusion qui s'y met, en faisant à la fois ces deux œuvres, de rompre la terre et d'y loger le complant; et que la terre ne se rompt ni ne se remue pas si bien, ni si universellement qu'il est à desirer, que quand on la cultive seule, par l'embarras du complant qui empêche la houe de librement jouer, ce qui fait qu'il reste certains endroits durs au détriment du complant; ou il faudroit qu'on posât le complant derrière le

talon du travailleur contre la terre remuée, selon la pratique de quelques-uns qui se sont gardés de cette curiosité. Mais par ce moyen la vigne ne peut s'aligner en perfection, parce qu'en travaillant ainsi, les traces des mesures s'effacent : et pour double incommodité, la dépense, tout bien compté, en est plus grande qu'à la taravelle. Les racines du nouveau plant entrent très-bien dans le fond également remué, où gagnant terre, sans embarras d'aucune dureté, ni d'autre mauvaise rencontre, elles se fortifient dans peu de tems par la bonne nourriture qu'elles y trouvent. Les pluies aident beaucoup à cela, qui, pénétrant facilement la terre remuée de nouveau, les arrosent avantageusement ; et la vigne, comme en s'égayant, croît avec beaucoup de vigueur à vue d'œil. Mais si par la contrainte des rochers, ou quelqu'autre grand embarras, il n'est pas permis à la taravelle de jouer, on plante à fossé ouvert, c'est-à-dire à mesure qu'on défriche, on rompt la terre, ce sera en plaçant les crocettes toutes droites dans le fossé, sans nullement les recourber, comme font quelques-uns (car les chevelues ne peuvent se planter que droites), qui, par cette ignorance, se privent du plus fertile de leurs crocettes, en les contraignant par là à faire leurs rejettons par les bouts, qui

sont toujours ou infertiles, ou les moins fructifiants endroits du sarment. C'est une erreur invétérée, que ce recourbement, si blâmé des anciens, suivant le témoignage de Columelle et de Pline, que par mépris le bout du sarment a été par eux appellé *flèche*, comme ne servant qu'à être jetté au loin, aussi l'ont-ils nommé en latin *flagellum*, à cause du vent qui le bat par sa foiblesse, dont ils ont défendu de se servir, par la crainte d'en faire des vignes infructueuses; et de fait puisque les crocettes et maillots ne doivent pas être élevés, qu'ils n'ayent porté du fruit, afin de planter la vigne avec moins de hasard; par quelle raison voudrions-nous nous servir en cet endroit de ces bouts de sarments qui n'ont fait aucune preuve de leur valeur? Là ne croissent jamais de raisins, ou s'il y en croît, ce sont des avortons de nulle estime. Des yeux les plus approchants du vieux bois sort l'abondance des raisins, dont le nombre et la valeur se restreignent à mesure que les yeux se reculent de cet endroit; et c'est se tromper sciemment, que de se priver tant soit peu de ces parties recommandables; ce qu'on fait en recourbant la crocette dans terre; car, autant qu'on y enterre de bons yeux, dont nous nous privons, autant nous sommes contraints de nous

servir de mauvais après, qui sont ceux qui ressortant à l'air, font le fondement de notre vigne. Les anciens ont commandé qu'en cueillant les crocettes ou maillots, il leur fût laissé de vieux bois, non pas que cela servît à la fertilité, mais afin que par-là l'on fût bridé de ne planter que des yeux les plus profitables, qui comme il a été dit, sont toujours les plus voisins du tronc; de sorte que ce vieux bois y demeurant, l'on ne peut être trompé en cela : autrement il seroit facile d'une longue crocette, d'en faire par tromperie deux ou trois, contre l'intention de tout bon vigneron. Par cette même raison, l'ente des ceps est fort estimée; car puisque des yeux de sarment, il ne s'en perd en les entant, que trois ou quatre, il s'ensuit qu'au quatrième ou cinquième la vigne commence à jetter ses fondemens. Par cette cause elle ne peut être que très-fructueuse : et si l'on veut bien dire que plusieurs bonnes vignes ont été faites, les crocettes recourbées; la réponse est que, comme il y a du bon et du meilleur, les crocettes ayant été logées droitement se trouveroient meilleures. L'expérience prouvant ces raisons. De même aussi c'est l'expérience qui montre tous les jours, que la partie recourbée se pourrit dans terre, ou du moins y fait un très-petit accroît, quand en

provignant les vieux ceps (ayant été plantés recourbés), ou par une autre occasion, les découvrant jusqu'au fond, on remarque qu'il y manque ce qui a été recourbé du maillot en plantant, ou on le trouve si languissant et si lâche, qu'il reste presque sans vie, n'ayant produit aucunes racines, mais que toutes se sont logées en haut au défaut de la recourbure.

Finalement, nous dirons que de quelque manière qu'on travaille en cet endroit; soit pour planter à la taravelle, ou au rayon ouvert, le lieu étant pierreux, les pierres sortant du fond seront jettées hors de l'ouvrage; afin de n'en pas charger le guéret, sur lequel on ne les reposera nullement; mais sur la terre ferme, à mesure qu'on les tirera, pour delà les transplanter de même à l'entour de la vigne, afin d'y servir de cloison, et aux traverses pour des bancs ou appuis, la pente de la pièce le demandant: et après en avoir fait soigneusement applanir le parterre, si cela n'a pas été fait avant que de planter; le nouveau plant, chevelu ou maillot, sera taillé sur terre à environ quatre ou cinq doigts, contenant deux yeux ou bourgeons qu'on y laissera pour fondement des rejettons à venir. J'omettrai à dessein beaucoup de mystères antiques et ridicules qu'on trouve par écrit, employés aux vignes nouvelles, comme de

tremper dans la poix fondue les deux bouts du complant, pour l'empêcher de s'éventer: et pour lui faire prendre racine, mêler parmi la terre des pepins de raisins rôtis, des fèves, de l'avoine, de la vesce et autres drogues. J'ajouterai ici seulement, que les fumiers bien pourris, ou plutôt quelques bons terriers serviront beaucoup à la reprise et à l'accroissement de la nouvelle vigne, dont cependant il ne faut pas se servir, mais s'abstenir de tous engrais en ce commencement, à moins que ne soit une terre fort maigre et légère.

C'est beaucoup fait que d'avoir planté la vigne; mais ce n'est pas tout. Car, sans un bon entretien, la peine qu'on y aura prise sera comptée pour rien. La vigne par son infirmité, ne pouvant souffrir la négligence du vigneron. Il faut sur-tout de nécessité, dans son commencement, bien la gouverner, dépérissant à vue d'œil, si, pendant qu'elle croît, elle n'a pas toute la culture nécessaire, même jusqu'à ne pouvoir se relever après par aucune diligence. On aura donc soin de ne jamais lui épargner le labour, afin de ne point être frustré sur l'espérance de ce ménage. Vous ne toucherez plus à votre nouvelle vigne, dès que vous l'aurez plantée, jusqu'au tems qu'il faudra la houer ou marrer pour

la première fois, qui sera différent, selon que diversement, elle aura été plantée. Si elle est d'automne la première façon que vous lui donnerez, sera dans le mois de mars; si elle est du printems, dans tout le mois de mai, après une bonne pluie, sans laquelle on ne doit pas entreprendre d'ouvrir la terre à l'entrée des chaleurs, de peur qu'elles ne dessèchent le nouveau plant. Cette œuvre se fera aussi profondément que si la vigne étoit vieille, afin de contraindre les nouvelles plantes à s'enraciner bien avant dans terre, ce qu'on ne pourroit espérer en la marrant sommairement, comme font quelques ignorants, croyant bien travailler; et à la ruine de la jeune vigne, ses racines se logeroient à la superficie de la terre, exposées à la merci des chaleurs, et dessecheroient en peu d'années. La seconde, la troisième et autres œuvres n'ont aucun terme limité. Elles se donneront quand vous verrez la nouvelle vigne en avoir besoin, ce qui sera quand les herbes y recroîtront tant soit peu, ou que le fonds s'affermira de lui-même, ou par de fortes pluies; car jamais il ne faut souffrir dans votre vigne aucune herbe, ni que sa superficie s'endurcisse par trop, par les grands maux que la vigne endure de ces incommodités, qui très-souvent la font mourir.

Vous veillerez à cet effet, la commodité de la pluie, pour la prendre quand elle se présentera; c'est à savoir, en houant et marrant votre vigne pendant son premier été, toutes les fois qu'il aura plu abondamment; s'il est possible, et ce sera la limite des œuvres que vous lui donnerez dans son commencement. Conduite qui la sollicitera à croître avec beaucoup de vigueur : parmi ces bêchemens, celui du mois d'août est d'une grande efficacité, avançant la vigne par un nouvel effort : comme on le reconnoît par ses rejettons qui allongent jusqu'aux froidures qui les empêchent de s'accroître. La vigne demeurera en cet état, jusqu'au mois d'octobre ou de novembre, qu'elle sera remuée une seconde fois avec la houe, de la sorte de labourage, dite hiverner, à cause de la saison; afin que par la faveur des gelées et des glaces, sa terre se cuise et se prépare, en ayant d'elle-même bon besoin, étant encore crue, comme nouvellement tirée du fond de la fosse, en la creusant lors du plantage de la vigne.

Cela expédié, il ne faudra employer d'autre dépense à la nouvelle vigne (que de la tenir bien close) jusqu'au temps de la tailler, ce qui sera l'hiver; et alors on y mettra la serpe, le jour étant beau et serin, ni froid, ni pluvieux,

ni neigeux, ni trop venteux. Elle sera préalablement toute déchaussée par une petite fossette qu'on fera à l'entour de chaque cep, assez profondément pour avoir le moyen d'en curer le pied, en coupant toutes les racines poussées en la partie découverte, afin de faire mieux affermir les autres qui sont au fond. On s'évitera ce déchaussement, si avant que de tailler la vigne, on la houe à chevalier, par lequel toutes les rangées des ceps se trouvant découvertes, on les nétoye et débarrasse aisément des racines incommodes. Il n'y a pas grande peine à cette première taille; deux coups de serpe à chaque cep, en faisant raison; savoir, en coupant entièrement le plus haut rejetton, sorti de l'un des yeux que vous y aurez laissés en plantant (j'entends vieux et nouveau, comme en tranchant le tronc d'un arbre), et l'autre venant de l'œil en bas, sera justement rogné près du tronc, en y laissant seulement un œil ou bourgeon pour produire le bois requis. Les bêchements et labourages susdits se feront aussi uniment qu'on pourra; c'est-à-dire qu'on applanira la terre sans y laisser aucun relèvement, pour la première année, mais non pas les suivantes; car pendant cinq ou six ans de suite au printems, et pour la première fois de l'année, la jeune vigne sera labourée de

cette sorte d'œuvre, appellée houer ou fousser à chevalier, dont je viens de parler, très-profitable aux nouvelles vignes, vu que par elle, les racines s'arrêtent profondément, comme on doit le desirer pour le bien et la durée de la vigne. Car la terre étant ainsi labourée, on fait entre deux rayons une crête élevée en d'os-d'âne, par laquelle les pieds de la vigne étant découverts, elle se cultive commodément, comme il appartient. Ce mot de *chevalier*, vient de ce que le travailleur assemble la terre entre ses jambes, qu'à cette cause il tient élargies, en la tirant avec son instrument des deux côtés, dont il déchausse les ceps, en se faisant par ce moyen un relèvement sur lequel il se trouve comme à cheval. Cette façon de gouverner la terre vous fait voir les rangs de votre nouvelle vigne tous découverts d'un côté, ce qui est très-agréable et encore plus profitable; car la vigne, sans être trop chargée de terre, produit ses rameaux à volonté. Le double chevalier est un ouvrage plus beau et plus utile, qui se fait de cette manière, qu'entre quatre ceps, il y a un relévement, pointu comme une pyramide, que le manœuvre fait, y amoncelant la terre de tous côtés, de la manière qu'on cultive les chavenières en Berri : ainsi vous voyez les rangs de

votre vigne ouverts dans tous les endroits. Par cette adresse, outre le bien de faire profondément enraciner la vigne, but de tout bon vigneron, la terre s'apprête parfaitement bien; car par ces crêtes et monticules, les gelées passant à travers, en préparent si bien la terre, qu'elle en demeure après si souple et si déliée, que pour la biner, qui est la seconde œuvre, il ne faut que traîner le hoyau pour en abattre ces rehaussemens, afin d'en rehausser la vigne pour la garantir des sécheresses de l'été. Par cet ordre, la terre se remue et se renverse différentes fois, toujours à l'extirpation des herbes, racines, épines, ronces, pour qu'elles ne trouvent aucune place dans la vigne, qui, jouissant par ce moyen de toute la vertu du fonds, croît prodigieusement.

Prenez cependant garde que vos nouveaux plants soient toujours tenus, sans être renversés par aucun accident, soit par la chûte de la terre, des pierres, ou par la violence des vents; c'est pourquoi il est à desirer d'avoir la commodité des bois, pour fournir des petits paisseaux suffisamment, afin d'en mettre un à chaque cep, pour là, fermement attaché, être préservé de tout ébranlement nuisible, et qu'aidant par ce moyen à la jeunesse de la vigne,

elle s'avance et croisse d'autant plus, que moins elle en sera détournée.

Ne vous mettez pas en peine de l'épamprer ou ébourgeonner en aucune manière, pendant ses deux ou trois premières années; c'est-à-dire d'en ôter les rejettons superflus, de peur que les vents rompant les bons drageons (comme cela arrive très-souvent aux mois de mai et juin), vous n'ayez pas après le moyen de la remettre par bas, ainsi qu'on le fait commodément par ces rejettons, estimés auparavant inutiles ; et la vigne d'elle-même s'en répare très-bien, moyennant le bon et le fréquent labourage, qui la pousse à cela avec grande vigueur.

Vous donnerez aussi ordre qu'en place des ceps morts, il en soit substitué de vifs, que vous ferez placer tous enracinés, et ce dans la première ou seconde année, car ce seroit peine perdue que d'attendre plus long-tems, vu que les racines des premiers ceps auroient tellement occupé le terroir, qu'elles ne pourroient en souffrir d'autres près d'elles ; il faudra encore que ce plant enraciné soit de l'âge de votre vigne, afin qu'elle reprenne d'autant mieux parmi l'autre déjà grande, qu'il y aura moins d'antipathie entre ces plantes. Par ce moyen,

votre nouvelle vigne se remplira de bonne heure sans qu'il y reste aucun vuide.

La nouvelle vigne sera taillée dans la vieille lune, ou en décours, quatre ans de suite, à compter de son commencement, pour lui faire grossir le pied, afin que, comme sur un ferme fondement, les têtes de rapport puissent s'édifier. C'est le propre de ce point de la lune que de faire produire des racines; comme au contraire celui de la nouvelle, des rameaux. Par cette observation, votre vigne se fortifiera pendant ce tems, ce qui sera autant de gagné, puisque dans cette jeunesse, vous ne pouvez en espérer de vendange de grande valeur; autrement en la taillant dans le croissant, elle monteroit trop vîte, et le pied du cep demeureroit foible et branlant, incapable de pouvoir porter plus d'une ou deux têtes, au lieu de quatre ou cinq, qu'il faut qu'un cep ordinaire ait, pour le moins. Cet avis de tailler la nouvelle vigne, n'est pas indifféremment reçu par-tout, y en ayant plusieurs, comme j'ai dit, qui n'employent en cet endroit, que la montée de la lune; fondés sur leurs coutumes auxquelles je renvoye. La vigne sera taillée à la façon de la première année, la suivante, savoir fort courte, et si jus-

tement, qu'en chaque tête, il n'en reste qu'un œil le plus proche du tronc. On donnera au jeune cep à la troisième, un bourgeon davantage, et chacune de ses têtes sera chargée de deux, en y comprenant celui attenant au bois dur, nommé par quelques-uns *Agassin*. Le nombre des têtes ne peut se prescrire, cela dépendant de la suffisance du pied ; on y en ajoute ordinairement une à chacun des premiers ans, et il arrive qu'au bout de quatre ou cinq ans, le cep se trouve chargé d'autant de têtes ; ce qui se fait facilement, à l'aide du bon labourage qui en fournit le pouvoir. Vous donnerez ordre, autant que vous pourrez, que les têtes viennent du pied de la tige, afin que profondément fondées, elles demeurent fermes contre les vents, pour mieux supporter leur charge ; et alors votre vigne commençant à se façonner, elle commencera aussi à vous rembourser de la dépense, et payera le maniement de la serpe, par les premiers fruits qu'elle vous produit, ce qui arrive ordinairement à la troisième année de son âge. Ceux qui préfèrent l'économie à l'avancement de leurs vignes, se trompent en cet endroit, comme s'ils vouloient asseoir leur plus certain revenu, en les eutretenant avec avarice. Tout au contraire, celui qui desire avoir profit de son vignoble,

doit l'entretenir plutôt avec prodigalité, qu'avec libéralité, sans crainte d'excéder en culture; le fruit, comme j'ai dit, procédant de la précédente dépense. Il faut bien se donner de garde de conduire la jeunesse de la vigne avec avarice; mais on doit comparer cette espèce de ménage, avec la nourriture de toute sorte de jeune bétail, et la nouvelle vigne avancera par le bon traitement, tant qu'il sera possible.

Uue fois les quatre ou cinq premières années passées, et la vigne étant déjà assez bien fortifiée, la saison sera venue de la préparer à la production des raisins, en accommodant sa taille à cet usage, comme gouvernant le fruit, puisque jusqu'alors elle n'a été employée qu'à fortifier le cep. Les raisins sortent des yeux ou bourgeons, d'où il résulte que plus il y a d'yeux à un cep, plus il produit de fruit. Il faut être retenu à cela, de peur de perdre la vigne en la surchargeant, qui très-souvent se ruine par un trop grand rapport et une trop grande fertilité; car il ne faut l'abandonner à sa bonne volonté, pas plus qu'un jeune et vigoureux cheval. Il est assez ordinaire que le dernier œil, placé au bout de la tête, se trouve celui qui est le plus chargé de fruit, comme au contraire, le premier attenant au tronc du cep, le moins.

Ainsi,

Ainsi, en compensant ces facultés, on donne trois yeux pour charge à chaque tête de rapport; de sorte que puisque le premier, dit *Agassin*, ne sert presqu'à rien, que rarement; il faut que les deux qui le suivent, satisfassent à notre intention. Il ne convient pas de tailler indifféremment ainsi toutes sortes de vignes basses, il y a quelques espèces qui desirent la taille plus longue, comme le muscat et le piquardant, qui ne veulent presque rien produire étant taillés courts, et d'autres races de raisins, que chacun particulièrement remarque dans les provinces, où il est nécessaire de s'arrêter, comme à l'article du vin. Ainsi, avec le raisonnable rapport, on tient la vigne en devoir, sans s'exposer à l'extrémité du travail, et elle se maintient long-tems bonne et fructifiante. Il a été dit que le nombre des têtes de rapport se limite par la suffisance du fond et de l'entretien. On voit cependant que dans un bon terroir bien cultivé, le moins qu'on en puisse loger sur un bon cep, est quatre ou cinq, si on desire avoir un raisonnable revenu de la vigne; comme aussi, dix ou douze sont tout ce que la vigne peut porter; le milieu de ces deux nombres étant le plus à désirer. Vous ne pouvez pas vous tromper sur cela; car si vous voyez votre cep jetter des rameaux par les côtés de la

tige, et que ces rameaux sortent d'une partie dure de son tronc, cela fait voir qu'il ne se contente pas des issues que vous lui avez données par ses têtes, et ce cep abondant en humidité, est contraint de la vider en crevant, ainsi que la fontaine fait de son eau, quand elle n'a pas les canaux proportionnés à son abondance. Au contraire, s'il fait par ses têtes les rejettons petits, leur bois demeurant court et languissant, il se plaint de sa trop grande charge. Il sera pourvu à ces choses, par la prudence du vigneron, en augmentant ou en diminuant le nombre des têtes, selon les circonstances, et la vigne se réjouira à mesure qu'elle se sentira chargée ou déchargée. Avant de tailler la vigne, on la déchaussera, comme il a *été* enseigné; mais tellement à profit, que la fosse autour du pied soit profondément creusée, afin de découvrir les racines naissantes près de la superficie de la terre, et de les couper, contraignant par-là les autres et principales à se nourrir en bas. La taille se fera avec des serpes bien tranchantes, légères et subtiles, pour ne pas éclater le bois, en éloignant autant qu'on pourra la tranche du dernier œil, de peur que quelque peu de bois mourant, comme cela arrive souvent par les froidures, l'œil ne soit enveloppé

dans ce danger. On fera la taille en biais et pendante derrière l'œil, pour faire vider les eaux de la pluie de ce côté ; et celle que la vigne jette d'elle-même en pleurant, sans incommoder le bourgeon, ôtant au reste tous les autres rejettons superflus, en les coupant près du tronc. Et si vous voyez que vous n'y puissiez accommoder le nombre des ceps nécessaires, selon la portée du cep, et que celui-ci rejette par en bas abondamment, vous ne ferez point de difficulté, eu égard à ces rejettons bas, d'en laisser là quelques brins, pour sur eux, l'année d'après, façonner des têtes, qui pourront devenir tellement bonnes, que dans quelques tems le principal du cep se formera dans cet endroit, en coupant le plus haut ; par ce moyen vous rajeunirez votre vigne. On voit aussi très-souvent dans les vieilles vignes, que ce sarment venant du bas du cep, pendant de lui même vers terre, coupé long d'un pied ou davantage, recourbé en arc contre la tige, et là attaché avec un ozier, rapporte du fruit en abondance la même année, et recoupé plus bas la suivante, il fait là une bonne tête. En gouvernant à la serpe votre vigne de cette sorte, vous la tiendrez toujours basse, sans la laisser monter plus que de raison, et elle durera long-tems ; ce qu'elle ne feroit

pas, si, la laissant vaguer à l'aise, on lui donnoit les longes à sa ruine ; vu que cette sorte de vigne, n'étant appuyée que sur sa propre tige, doit fermement se supporter elle-même : autrement les vents, par leur agitation, l'ébranlent tellement, que les raisins en périssent ; l'espérance de leur revenu s'en allant ainsi en fumée.

Le point de la lune pour la taille de la vigne, accrue et étant en port, sera une année dans le croissant, et l'autre dans le décours, afin de l'entretenir en bon état, à cause des différentes propriétés observées en cette planète. Car, puisque par l'influence céleste, toute coupe de bois faite alors que la lune croît, produit plus de bois, et au contraire, quand elle décroît, produit plus de racines ; la vigne par ce moyen est entretenue suivant qu'elle le desire, en compensation de ces différentes facultés, elle se fortifie du pied dans une année, et se fournit de rameaux dans une autre ; ce qui la rend capable de fructifier abondamment et long-tems. Quant au tems, il sera limité par le fond de la vigne et les espèces de ses complants, selon l'adresse du plantage. Si la vigne est assise en côteau chaud, de terre maigre et sèche, et composée de race à petite moëlle, elle sera coupée le plutôt

qu'on pourra, après que ses feuilles seront tombées ; et au contraire, le plus tard, celle qui est située en plate campagne, en terre grasse, humide et froide, fournie de complant de grosse moëlle ; et n'importe en quel lieu qu'elle soit assise, ni de quelqu'espèce elle soit complantée, on choisira toujours un beau jour pour la tailler, qui n'ait ni froidures, ni humidités, comme il a été remarqué ; c'est pourquoi il faudra mettre la serpe avant l'hiver dans un endroit, et dans l'autre, après. Le plutôt est limité au mois d'octobre, et le plus tard, au mois de mars. L'entre-deux de ces deux époques sera bon pour les vignes qui sont dans les lieux tempérés, dont le meilleur tems est le mois de janvier, pourvu qu'il souffre qu'on travaille. On est certain que la taille primeraine faite dans le croissant de la lune, cause abondance de bois aux vignes ; et au contraire, la tardive dans son décours n'en fait produire que bien peu. L'observation de ces deux contrariétés est entièrement nécessaire ; car, par le premier moyen, on remédie aux vignes languissantes, et par le second aux trop abondantes en bois. Ainsi, les unes et les autres se perdent quoique ce soit par des chemins contraires ; mais, par là elles sont remises en état de bien fructifier. La taille avancée, donne à

la première vertu et force, pour lui faire produire du bois, dont elle manque, et la retarde à l'autre, en lui abattant son trop d'orgueil, qui la surcharge en rameaux, qui tirent toute sa substance, en l'empêchant de fructifier; et ce, en lui faisant vider en larmes cette surabondante humeur qu'on lui voit distiller au printems en grande quantité. Vous ne craindrez donc pas d'user de ces remèdes, aussi long-tems que vos vignes le requerront: c'est-à-dire, deux, trois et quatre ans de suite; en un mot, jusqu'à ce que vous voyiez qu'il y ait de l'amendement. Vous remarquerez aussi cette maxime générale: *que plutôt la vigne est taillée, plus elle jette de bois; et plus elle l'est tard, plus elle donne de fruits.* Ce qui s'accorde avec la plupart des terroirs, mais non pas aussi généralement à toutes les espèces de vignes. Or, le fruit ne pouvant venir sans bois, il est donc nécessaire d'en avoir ni peu, ni trop, pour être accommodé de vendange, but de la culture de la vigne. Les espèces de complant ayant peu de moëlle, seront taillées en toutes saisons, le fonds n'y étant pas contraire; mais celles qui ont beaucoup de moëlle, là où elles sont plantées, toujours après l'hiver, de peur des froidures qui pénètrent par leur grande entrée. Après que la vigne aura

abondamment fructifié, pour la délasser un peu, il faudra la tailler court, en lui donnant peu à nourrir. Et au contraire, si elle n'a pas satisfait à son devoir, on lui donnera une grande charge, en la tenant longue en sa coupe; car, par cette diversité, elle rapportera satisfaction. Ce que cependant il convient particulièrement d'entendre, afin de ne pas en altérer l'ordre.

Quand la vigne est taillée, les sarmens en seront promptement liés en faisseaux, petits ou grands, selon l'usage des lieux, et aussitôt transportés hors de la vigne, à couvert, et là conservés pour le chauffage, afin d'en labourer le fond incontinent après. Cette première œuvre appellée *Fousser*, se donne par des hommes robustes, avec des bêches et des houes, en creusant tant qu'on peut pour mettre la terre en bon guéret, et en même tems en tirer toutes les incommodités de pierres et de racines. Si on veut la faire à chevalier simple ou double, cela vaudra mieux, quoique cette sorte de culture soit particulière pour les nouvelles vignes, en s'en abstenant à l'égard des autres par économie. C'est aussi l'économie qui a trouvé l'invention de labourer la vigne pour la première fois de l'année, avec le soc traîné par une ou deux bêtes. Cinq ou six lignes en sont faites dans l'entre-rang;

en un mot, autant que l'approche du soc et les pieds des bêtes le permettent, sans offenser les ceps. On ajoute un homme à ce travail, qui prend garde qu'il ne leur arrive de mal, et en même tems avec la houe, il achève de cultiver les pieds des ceps, où le soc ne peut mordre. Et moyennant que la vigne soit disposée à cela, dès le commencement, comme j'ai montré, et que le fond ne soit pas beaucoup pendant, ni pierreux, il y a de l'économie; car on fera deux ou trois passades à la vigne, qui s'entre-croiseront avec autant d'avantage que de le labourer avec la houe, et avec moins de dépense. Cette première façon à la main, ou au soc, s'employe dans le mois de mars, ou au commencement de celui d'avril, avant que les vignes bourgeonnent. La seconde, dite *biner,* quand elles auront produit leurs rameaux avec les raisins, non cependant avant la mi-mai, après avoir plu, car alors les herbes mourront entièrement. Ce travail-ci ne se fait pas par les bêtes, à cause de l'embarras des branches, mais par des hommes avec la houe, les raisins n'étant pas en fleur de peur de les faire couler par l'ébranlement, et par-là se priver de la vendange; mais à cette cause, il faudra s'avancer ou reculer. En même tems il sera bon de biner la vigne, qu'on appelle en

certains endroits du Languedoc, *reclorre*, de la faire épamprer et ébourgeonner ; c'est-à-dire, d'en faire ôter les pampres et rejettons superflus, qui croissent ailleurs que sur les portoirs ou têtes de rapports, dont les ceps déchargés nourriront leurs raisins, plus facilement que s'ils étoient enveloppés de ces incommodités. Cela se fera à bon marché par des femmes et des enfants, qui, marchant devant les bineurs, arracheront avec les mains ces choses nuisibles. J'ai dit pourquoi il est défendu d'ôter les pampres aux vignes les plus nouvelles, et combien l'usage en est dommageable pendant les deux ou trois premières années, à quoi il faudra s'arrêter. Mais ce terme étant passé, on le trouvera très-utile, et pour le fruit, comme j'ai dit, et pour le cep, qui par ce soin se rend facile à être taillé, au soulagement du vigneron. Cela toutefois n'est pas de nécessité, y ayant des bons ménagers qui ne s'en soucient pas. La raison s'accorde avec l'expérience, que les raisins grossissent, quand à la fin de mai, ou au commencement de juin, on coupe le bout et la cime des sarmens où ils sont nés, parce qu'ils attirent à eux, et font profit de la substance du cep, que ces extrémités consomment inutilement, qui, avec tous les autres tendrons de pampres,

même ceux ôtés de devant les bineurs (si on ne les a déjà enfouis dans terre pour y servir d'autant d'amendement), serviront à donner à manger aux pourceaux avantageusement, faute d'autre nourriture; ce tems étant l'arrière saison de ce bétail. Dans cette rognure, l'on sera retenu jusqu'à n'en pas couper trop, afin que du restant l'on en puisse tirer des crocettes en saison. Pendant l'été, il ne faut faire autre chose à votre vigne, que de la visiter souvent, pour prévenir le dommage qu'elle pourroit recevoir des larrons, du bétail, des vents, du traînement des raisins par terre, et autres évènemens, en la secourant selon les occasions jusqu'à la vendange, que l'on attendra avec patience et la bénédiction de Dieu. Ne vous souciez pas d'arroser votre vigne, quoique vous ayiez l'eau à discrétion, parce que le raisin hait l'eau, plus qu'il ne la desire, la chaleur du soleil étant ce dont il a le plus de besoin; ou il faudroit que par une sécheresse extraordinaire, vous vissiez dépérir les raisins devant vos yeux, la chaleur les brûlant. Dans ce cas, quelque peu d'eau donnée à propos, les garantiroit de ruine; selon la pratique de certains endroits de la Bresse en Piémont, et la façon ancienne de la Bruze en Barbarie.

La troisième et dernière œuvre de la vigne se donne après les vendanges, très-nécessaire à l'avancement de la vigne, et à l'augmentation de son rapport. La saison lui donne le nom d'*hyverner*, quoiqu'elle s'employe avantageusement en automne. Si on ne veut pas attendre la chute des feuilles, on pourra, dès que les raisins seront enlevés, mettre les manœuvres à la vigne, devant lesquels les femmes et les enfants marchant (comme nous avons dit au biner), arrachent les feuilles des ceps, qui seront mêlées avec la terre pour fumier. On pourra aussi retarder jusqu'à ce que les feuilles soient tombées d'elle-mêmes; mais étant sèches, elles ne servent pas autant au fond que vertes; outre que par le raccourcissement des jours, il y a plus d'économie à s'avancer qu'à reculer. Toutefois le tems gouverne le plus souvent, et il faut le prendre comme il se présente; si vous avez le loisir en cet endroit de travailler dans votre vigne depuis la vendange jusqu'à Noël, vous choisirez le plus beau, selon vos commodités. C'est alors la vraie saison de fumer la vigne, si on veut le faire, pour, par les humidités du tems, faire descendre la vertu du fumier dans terre, ce qui n'est pas aussi profitable au printems, comme j'ai dit à l'article des bleds. Le fumier n'est pas univer-

sellement nécessaire à la vigne : seulement celle qui est en terre trop maigre, a besoin d'amendement ; car en fond passable, elle ne desire que la bonne culture. Ce n'est pas bien entendre cette sorte de ménage, que d'employer aussi indifféremment toutes sortes de fumiers à la vigne. Les fumiers des pigeons et volailles sont les meilleurs, pour la qualité et la quantité du vin : presque tous les autres ne font que l'augmenter, en empirant son goût, sur-tout les puants et trop pourris, dont vous vous abstiendrez en cet endroit. Cette considération a eu tant d'effet à Gaillac, dans le Haut-Languedoc, que par un décret public, il y est défendu de fumer la vigne, n'étant pas permis, même au particulier, de fumer sa propre vigne, de peur de ravaler la réputation de leurs vins blancs, dont ils fournissent leurs voisins de Toulouse, de Montauban, de Castres et autres ; et par ce moyen de se priver des bons deniers qu'ils en tirent, où consiste le plus sûr de leurs revenus, après les fumiers du colombier et du poulailler, faites cas des cimes et tronçons du buis, du gros foin de marais que les bêtes ne peuvent manger, des débris des bâtimens, comme sables et chaux mélangés, des terres nouvelles et vigoureuses (car toute terre de meilleure nature

que celle de la vigne, lui est un fumier agréable), des balayures de la maison, basse-cour et semblables drogues, que vous incorporerez dans le fond de la vigne au tems susdit. La terre de la vigne remuée ainsi, et en cette saison, se cuira par les froidures et glaces de l'hiver, de telle manière, que souple et déliée, les racines de la vigne la pénétreront facilement, et elle maintiendra sa vertu et sa force pour produire abondance de fruit, en se préparant de longue-main à se charger de raisins. Et quoique cette œuvre coûte plus que les précédentes, tant par la petitesse des jours, que par l'embarras des rameaux de la vigne, il est nécessaire que le bon vigneron ne l'omette pas pour le bien de sa vigne, l'heureuse pratique l'ayant déjà autorisée.

Les anciens disent qu'il y a dans toutes les plantes, trois différents mouvements ; savoir, bouter, fleurir et mûrir, et qu'aidant à la nature ils doivent être excités par le labourage ; à quoi, au rapport de la vigne, les trois houemens et œuvres susdites peuvent se rapporter ; et en les appropriant à leurs usages, nous trouverons que chacune d'elles fait son office particulier, au profit de la vigne, et que toutes ensemble tendent à la faire abondamment fructifier. Ces

facultés semblent être spécifiées par ce proverbe au patois du Languedoc : *qui fouoï, buoï ; qui bine, vine ; qui terce, verse :* montrant par dégrés, ce qu'on doit espérer de la vigne, bien ou mal cultivée. Il est certain qu'on ne peut trop cultiver le fond de la vigne, pourvu que le tems favorise ; mais afin d'avoir quelque limite en son travail, on a reconnu par expérience, que la vigne se contente d'être déchaussée et taillée une seule fois, et labourée ou marrée, trois ; et même la troisième n'est pas de nécessité, vu qu'avec deux seules, plusieurs bons vignerons entretiennent leurs vignes. Mais le bon ménager ne s'arrêtera pas entièrement à ces exemples, et il dressera l'ordinaire de sa vigne, suivant l'ordonnance susdite ; par ce moyen, il la maintiendra en bonne volonté pour long-tems fructifier. Il reconnoîtra aussi par expérience, en lui continuant ce train sans interruption, ni diminution, que sa vigne s'entretiendra avec grand rapport, sans une dépense excessive ; même les trois œuvres dont il est ici question, ne lui coûteront pas plus que deux, cela provenant de la facilité de la culture, la terre de la vigne étant une fois mise en bon guéret. Ce qu'on recherche de cette manière : à une vigne de vingt journées, qui peuvent être

environ deux arpens, peu de choses moins, il faut employer à la houer ou fousser pour la première fois de l'année, vingt hommes pendant un jour, ou un seul durant vingt jours; quinze à la biner, et vingt autres à l'hiverner, à cause de la petitesse des jours et de l'embarras des sarmens. Cela s'entend pour la première année qu'on commencera à mettre la vigne sur ce pied; car les suivantes, pourvu qu'elle soit taillée et vendangée en tems, non trop humide, de peur d'en endurcir le fond, en le trépignant. Quarante cinq ou cinquante journées satisferont largement pour les trois œuvres, vu que le fond par ce traitement devenu maniable, se laissera facilement labourer : moyennant cette culture, vous ne serez pas contraint de fumer votre vigne. Car sans autre engrais, elle produira abondamment des vins d'autant meilleurs, que la vigne aura moins senti de fumier.

Le provignement dans la vigne basse, ne peut se dire un travail ordinaire, mais une réparation; car il n'en faut user que par vieillesse ou accident, quand les ceps manquent, vu qu'il est nécessaire que la vigne demeure toujours fournie, si on veut en tirer un revenu suffisant: car il en coûte autant à cultiver la vigne rarement complantée, que celle qui est toute couverte de

ceps, et cependant le rapport est bien différent de l'une à l'autre ; c'est pourquoi le bon ménager ne souffrira jamais aucun vide dans sa vigne, mais il la tiendra toujours remplie de ceps, autant que le lieu le permettra. L'âge de la vigne change l'ordre d'en réparer ses défauts. D'abord au lieu des ceps morts, on en substitue des vifs enracinés, ainsi qu'il a été montré : mais parvenus en accroissement, cela est hors d'usage, par l'impossibilité de faire reprendre les nouvelles plantes parmi les vieilles, à cause du plantage précédent des premières, qui oppriment les dernières ; il faut recourir de nécessité au provignement, seul et moyen assuré de remédier à ces défectuosités. Le tems de provigner est celui même de planter, avec la remarque des circonstances représentées des lieux chauds et froids, secs et humides ; des complants ayant une grande ou petite moëlle, pour les employer selon leurs propriétés ; la plupart des vignerons couchent dans terre les meilleurs ceps, s'accordant à la nécessité des lieux, afin de tenir toujours la vigne fournie de bonnes races. Mais d'autres, plus clairvoyants pratiquent le contraire ; ils choisissent à cette occasion les souches infertiles qui ont beaucoup de branches ; comme on voit le plus souvent que les moins fructueuses abondent

abondent le plus en bois, en les couchant dans terre, ils entrent tout d'un coup au bout de chaque sarment, à la manière enseignée ci-après. Ainsi, en y mettant de bonnes greffes, on se peuple des meilleures races de raisins qu'on puisse choisir, et en même tems, on se défait des mauvaises, ce qui s'appelle faire deux bonnes œuvres à la fois; car il est aussi nécessaire de se décharger des plantes stériles, qu'il est utile d'en acquérir de fructueuses. S'il manque de ramure pour provigner la vigne dans les lieux vides, il faudra laisser à tailler les ceps voisins, pour une année, pendant laquelle ils jetteront du bois suffisamment pour satisfaire à votre desir.

En donnant du fumier au provin, ceci le fait aisément reprendre; non pas que cela soit de nécessité. Car moyennant la bonne culture, sans engrais, elle ne laissera pas de bien profiter; mais pour le faire promptement croître, afin de pouvoir atteindre les ceps ses voisins, qui sont de plus grand âge, il sera bon de leur distribuer quelque peu de fumier, du mieux qualifié. Quelques-uns en provignant, ne remplissent pas entièrement la fosse la première année, mais ils la tiennent pour quelque tems à demi comblée de terre, afin que le provin soit contraint de

s'enraciner profondément, pour remplir après, à la longue, la fosse, en l'unissant au plant de la vigne. Ceci n'est pas bon en tous lieux indifféremment, et convient seulement aux endroits secs, légers et en pente; car dans les humides, pesants et plats, il y auroit à craindre les eaux croupissantes dans la fosse, qui pourriroient entièrement les racines; ce que prudemment l'on discernera, afin de ne pas se tromper.

Pour fin de cette culture, il reste à montrer le moyen de remettre en vigueur une vigne languissante, qui se perd par un mauvais entretien ou par vieillesse, afin qu'on puisse encore en tirer service. Cela se fera en l'hyvernant extraordinairement; c'est-à-dire, en la bêchant plus profondément qu'on est accoutumé de le faire, et ce en hiver, tellement à profit, que comme un replant nouveau, la terre se renverse sans-dessus-dessous en prenant la vigne presque à son fondement, et en même tems en coupant toutes les racines qui se découvrent par ce travail, afin que les ceps déchargés de ces superfluités, puissent après reprendre une nouvelle force, ce qu'ils pourront faire par le moyen de la bonne terre de dessus, mise au fond, parmi laquelle on mêlera les feuilles vertes de la vigne, qu'on arrachera devant les travailleurs, s'il ar-

rivoit qu'elles ne fussent pas encore tombées ; des pailles, de la balle de bled, et autres engrais pour lui donner plus de vigueur. Cela ne satisfaisant pas à votre intention, regardez comme désespéré le renouvellement de votre vigne, et la fin de son service assuré, ne pouvant être relevée, à cause de son trop grand dommage, pour que sans vous attendre à un autre remède, celui-ci étant l'extrême, vous preniez la résolution de la replanter, si vous en avez le désir ; ce que vous ferez facilement avec un peu plus de dépense, et même vous la replanterez de ses propres espèces, si elles vous plaisent, par des crocettes que vous ferez cueillir, avant que de l'arracher. D'après les meilleurs vignerons, voilà ce que l'on peut dire sur l'entretien de la vigne basse, pratiqué en Languedoc, Provence, Dauphiné et ailleurs, où elle est en service, qui est celle dite des Grecs *orthampelos*, parce qu'elle se soutient d'elle-même; appellant *dactylidos*, celle, qui en bois, n'excède pas la grosseur du doigt, et qui de nécessité est appuyée ; on peut rapporter cette espèce à la française.

La seconde et moyenne sorte de vigne en comprend plusieurs, comme l'échalassée, la perchée à lignolot, en treillages, et autres différentes façons, comme il sera montré. La prin-

cipale est celle qui paroît toujours nouvelle, parce qu'on la provigne souvent, et qu'on n'en laisse pas beaucoup grossir les ceps par vieillesse. Telles sont celles de l'Isle-de-France, d'Orléans, de la Brie, de la Bourgogne, de la Sologne, du Berry, et d'autres quartiers de ces climats, que l'on supporte par des paisseaux, des échalats, des charniers, différemment nommés selon les lieux, un seul étant mis à chaque pied de vigne. La qualité de cette vigne échalassée est d'autant plus à priser par la bonté de son vin, qu'elle approche plus des basses, dont elle ne diffère pas beaucoup, parce qu'elle n'est que bien peu relevée sur terre, et le voisinage, en saison aide à la maturité des raisins. Ce petit relèvement les préserve de pourriture, et la ferme attache de ses rameaux aux échalats, de la violence des vents. Quant à la quantité, elle est d'autant plus grande, que plus il y a de bourgeons, ou d'yeux logés sur le nouveau bois du cep, et en ce point cette vigne surpasse toutes les autres, vu que par le fréquent provignement, les ceps couchés dans terre augmentent en nombre, et par conséquent en rameaux, qui étant taillés en long, se chargent ensuite de beaucoup d'yeux ou bourgeons, d'où provient cette abondance de vin, si admirée dans cette sorte de

vigne. On peut planter très-utilement la vigne française ou échalassée, à la mode de la basse, mais suivant l'ordre le plus reçu ; on s'y conduira de cette manière.

La terre qu'on destine à la vigne sera de longue main profondément labourée et déchargée de toutes choses nuisibles, ensuite unie par le dessus, et après universellement rayonnée en travers, par des fossés tirés en droite ligne, larges d'un pied et demi, de profondeur pareille, et de trois pieds de distance l'un de l'autre, qui demeureront ouverts aussi long-tems qu'on pourra, afin de donner plus de loisir à la terre des côtés et du fond de se préparer en se cuisant, pour le bien du complant. Cependant sur l'entre-deux des fossés (qu'en certains endroits l'on appelle *chevaliers* et *condots*) la terre qui en aura été tirée séjournera, avec cette distinction, que la première prise à la superficie sera posée d'un côté, et celle du fond de l'autre, pour les employer séparément et sans confusion, ainsi qu'il sera montré. Comme les humeurs des hommes sont différentes ; on travaille aussi différemment dans ce ménage, y en ayant quelques-uns qui, sans se soucier de la préparation de la terre faite par le tems, plantent la vigne en même tems qu'ils creusent les fossés. Il en arrive de

même du complant ; car la crocette et la marcotte ou chevelue, sont employées séparément, toutefois selon la fantaisie du ménager ; mais le cep reprend plus facilement en terre cuite qu'en crue, par l'attente du plantage, ce qu'on ne doit pas mépriser (avantage qui n'existe pas au plantage de la vigne basse, parce qu'il n'y a pas de lieu où la terre des fossés puisse séjourner, vu que tout le fond se rompt en plantant) ; car la vigne s'avance plus par marcottes, que par crocettes, selon le jugement de tous les bons vignerons et les expériences. D'après les distinctions des tems, lieux et complants ci-dessus remarqués, la vigne sera plantée ; cet avis servant aussi, en son tems au provignement. On mettra le complant, crocette ou chevelue au bord du rayon ou fossé, la terre dure joignant des deux côtés, qu'on chaussera, premièrement de la meilleure terre séjournée sur le chevalier, avec celle du bord du fossé qu'on rompra alors, et après on achevera de remplir le fossé de celle moins valeureuse, qui, se trouvant exposée à l'air au-dessus, se préparera à la longue par le tems et la culture. La distance d'une crocette ou marcotte, à l'autre n'est pas limitée à une certaine mesure, n'en étant pas besoin, attendu qu'on la confond au futur provignement. Quel-

ques-uns ne leur donnant qu'un pied; d'autres les plantent encore plus étroitement ou largement, selon leurs coutumes, qui par-tout ne sont pas semblables; la différence dans la manière de planter et d'entretenir les vignes, se reconnoissant clairement, entre celles de Paris, Orléans et de leur voisinage, quoique toutes échalassées; l'ayant ainsi remarqué, comme j'ai dit ci-devant, qu'il y a de même différentes manières de labourer pour les bleds, entre Paris et Montargis. On ſera ressortir deux yeux du complant sur la terre réaplanie, en le coupant justement dans l'endroit où l'on veut ſonder ses rejettons, pour que, près de la chaussée, le cep se ſortifie; delà jusqu'au provignement, cette vigne échalassée se gouverne comme la basse, en l'excitant à croître et se ſortifier par des bêchemens réitérés, qui comprendront les chevaliers et condots, afin qu'aucune partie du ſond de la vigne ne demeure inculte. La vigne sera chaque année taillée ſort justement, les deux ou trois premières, à la vieille lune, et la troisième ou quatrième à la nouvelle, pour la ſaire jetter en bois, afin de pouvoir souffrir le provignement.

Moyennant ce traitement, au bout de trois ans ou de quatre, la vigne deviendra propre à

provigner, et alors vous prendrez avis sur la qualité du fruit (la vigne commençant en ce tems à produire des raisins), pour d'un côté vous défaire des races qui ne vous plaisent pas; et de l'autre, par le provignement, augmenter le nombre de celles que vous trouverez dignes d'être retenues, afin de rendre votre vigne entièrement fructueuse. On couchera les ceps sur les chevaliers ou condots, en y ouvrant la terre en travers, aussi profondément que la vigne est plantée, pour de même loger les provins; et alors la terre desdits endroits, qui étoit demeurée affermie, depuis le plantage, se rompra toute de rang, sans qu'il y reste rien de dur, et par ce moyen, la terre se trouvera entièrement remuée. En provignant, on place les sarmens, sans distinction d'ordre, ni de rang; on asseoit les sarmens où ils se rencontrent le mieux, près ou loin les uns des autres; comme aussi un, deux ou trois ceps sortiront de chaque souche, selon qu'il conviendra le mieux; car l'on travaille en cet endroit, sans nulle sujétion de lignes ni de distances. Par cette méthode la vigne échalassée perd son alignement et sa mesure, vu que les rangs et l'ordre sous lesquels elle aura été plantée se confondent totalement, au lieu que la vigne basse les conserve jusqu'à

sa fin. Aussi de droite et large qu'elle étoit dans son commencement, elle devient tortue et étroite par le provignement, même tellement pressée de ceps, que l'accès entr'eux étant toujours difficile et quelquefois nuisible, on n'y passe que par nécessité. Par cette cause, on épargne au travers de la vigne des sentiers ou petites allées, comme dans les jardins, qu'on y aligne directement de dix en dix pas, plus ou moins, qui outre le service qu'elles font à la vigne, pour en retirer la dépouille et y apporter les amendemens, y causent ce profit si nécessaire, que le maître s'y promenant facilement par cette aisance, et par ces petites divisions, le vignoble devient de vue agréable.

Voici la vigne formée et parvenue en âge d'être traitée, comme étant crue. On la taillera après l'hiver, quand les grandes froidures seront passées, par un jour sans pluie, ni brouillard, mais beau et serein, si on peut le choisir tel, une année dans la nouvelle lune, et la suivante dans la vieille (cela s'entend, si son port a été presqu'égal par l'entre-suite des saisons), afin que par les diverses facultés de cette planète, la vigne soit maintenue en état modéré de fructifier, et pour durer long-tems; la vigne périssant par trop de force, ou par trop de foiblesse;

d'après les avis représentés, il sera remédié à ces défauts, par la taille donnée à propos. C'est le propre de cette sorte de vigne, d'être souvent provignée, cela est pratiqué cependant plus ou moins fréquemment dans un endroit que dans un autre, tant par coutume que par nécessité. Le provignement est inventé, pour maintenir la vigne en jeunesse, et la guérir de ses maladies; ce sont les raisons qui limitent cette action dans la vigne. C'est pourquoi, lorsqu'il vous plaira de rajeunir votre vigne, ou que vous la verrez malade, servez-vous de ce remède en tout ou en partie, selon le besoin, sans vous assujettir à un autre tems. A chaque provignement il est nécessaire de sortir du fond de la vigne une grande quantité de racines des vieux ceps, et d'autant plus grande, que plus la vigne sera avancée en âge, afin de la débarrasser de ces incommodités; faute de le faire, elle deviendroit à la longue entièrement infertile, vu que les racines vieilles dans terre, occuperoient tellement le fond, qu'il ne resteroit pas, ou que bien peu, de sa substance pour l'entretien de la vigne. Non seulement le provignement est salutaire pour les choses susdites, mais il donne une grande vigueur au fond, étant très-souvent remué, et la terre se ramollissant, en devient

toujours plus fertile, au grand avantage de la vigne, qui rapporte du fruit abondamment, comme si elle reprenoit une nouvelle force. Aussi le provignement est-il estimé demi-plantage. Les sarmens provignés, dont les ceps se formeront, sortiront de terre, de deux pieds plus ou moins, en les coupant là justement, et y laissant autant d'yeux ou de bourgeons, que la nature y en aura mis. On mettra un appui près et joignant chacun des ceps, qu'on nomme différemment, selon les lieux (*charnier, échalat, paisseau*), façonné du plus droit et plus solide bois qu'on pourra choisir. Il sera de la longueur de six à sept pieds, dont deux seront fichés dans terre par l'un des bouts, qui, à cette cause, sera épointé, et le reste sortira directement en haut, pour fermement attacher le cep en cet endroit avec une ou deux ligatures d'ozier, sans être trop serré, de peur de l'offenser. On prendra garde de mettre l'échalat du côté de la bise, pour garantir le cep et pour le maintenir, qui poussera plutôt ses rejettons, que s'il étoit à découvert exposé au fond. Il est nécessaire d'employer l'échalat aussitôt après avoir provigné la vigne ; il suffit que ce soit peu de tems après qu'elle aura bourgeonné, pour commencer alors son service, et vu que l'échalat de lui-même,

ainsi directement posé, ne peut servir qu'à tenir le cep ferme, sans en soutenir les rameaux, comme cela est très-nécessaire, pour préserver les raisins de la pourriture, en traînant à terre; le bon vigneron, vers la fin du mois de mai, ou plutôt selon la saison, relève le premier jet de la vigne, en remontant le long du charnier, et en l'attachant là avec de la paille longue mouillée, qu'on appelle à Paris du pleïon, ou bien avec du jonc, ou quelqu'autre matière douce, afin de ne pas blesser les tendrons, où les raisins croissent, sans être gênés par les vents et la pourriture; étant ainsi accommodés et exposés au soleil, ils en mûrissent plus facilement. Une seule fois ne suffit pas de lier ainsi la vigne, il y faut retourner plusieurs fois pendant l'été, en y ajoutant ce qui croît des rameaux de jour à autre, et en rattachant ce qui, par défaut de liens, verse par terre. Il ne faut pas manquer sur-tout d'y revenir entièrement au mois d'août, pour lier de nouveau au haut du paisseau, le dernier rejetton de la vigne; sans oublier à chaque fois, principalement à la première, d'arracher les rejets superflus qui croissent ailleurs que dans les bons endroits, pour débarrasser les ceps d'autant, afin que les raisins ayent plus de substance. Pour les faire grossir, il sera très-

utile de rogner les cimes de leurs rameaux, comme il a été dit ailleurs. Or, comme cette vigne échalassée rend plus du fruit que la basse, plus aussi elle desire de culture. On lui donne ordinairement trois œuvres, depuis la taille jusqu'à la vendange; on la laboure, on houe au mois de mars; on la bine à la mi-mai, et on la tierce à la Saint-Jean. En outre, au commencement d'avril, après y avoir planté les échalats, on ôte les pierres, mottes et herbes qui pourroient empêcher le bourgeon. On retourne à cela de rechef en juin, ce qu'on appelle *bignotter*. Quelques-uns ne se contentent pas de cette culture, quoique grande, en l'amplifiant selon le besoin; et l'affection qu'ils ont à cette sorte de ménage. Si la vigne est assise en plaine, elle sera prise de tous les côtés qu'on voudra pour la cultiver. Mais pour le mieux, ce sera une fois d'un côté, et la suivante d'un autre, à la manière des terres à grains: en entre-croisant ainsi le labour, le fond se maintiendra en bon état. Cela ne peut se faire aussi bien en pente. Le vulgaire commence à cultiver ses vignes par l'endroit le plus facile. Les mieux entendus à ce ménage, ne s'arrêtant point à l'économie, font mettre les piocheurs au plus haut endroit de la vigne, qui en tirant la terre en remontant, prévoyent par cette

adresse le mal qui arrive à la vigne par les pluies et par le naturel de la terre, qui est avalée en bas ; de manière que si elle n'étoit pas par-là retenue, les ceps d'en haut se trouveroient à la longue dénués de terre, et ceux d'en bas trop couverts à la ruine de toute la vigne, comme il a été dit ci-devant. La vendange vient après, dans son rang, laquelle étant passée, et l'approche des froidures arrivant, la vigne sera hivernée. Œuvre entièrement nécessaire et fructueuse. En certains endroits, comme en Berry, en faisant ceci, l'on enfouit les ceps, en les couvrant entièrement de terre, pour les garantir de la rigueur de l'hiver, qui demeurent ainsi cachés pendant tout ce tems, de sorte qu'on diroit, les échalats étant enlevés et retirés ailleurs, qu'il n'y auroit alors en ces quartiers-là aucunes vignes. Mais le printems revenu, comme sortant d'un sépulcre, les ceps sont déterrés et remis dans leur premier état. Il est très-nécessaire d'avoir soin des échalats, charniers ou paisseaux, afin de les faire durer long-tems par économie, et l'entretien de la vigne en sera plus facile, sans se donner la peine d'en mettre de nouveau chaque année. Il y a de l'adresse dans leur application, moyennant laquelle ils sont de service, pourvu aussi que leur matière soit d'elle-même

profitable. La meilleure est le bois de chataignier ; celles d'après, de chêne droit et de refente ; ensuite viennent les ormes, frênes, fouteaux, érables et autres arbres, jusqu'aux aquatiques qui fournissent à ce service, lesquels servent mieux et plus long-tems, que plus droit et plus durable en est le bois : comme en cette qualité, les saules, peupliers et aulnes cèdent à tous les autres arbres, leur pourriture facile ne leur permettant pas de durer à la vigne plus d'un an. Ainsi pour entretenir en bonté ces appuis, aussi long-tems que leur nature le permet; on les arrache de la vigne dès l'entrée de l'hiver, pour être portés reposer sous les prochaines couvertures pendant le tems des froidures, afin de n'être pas exposés aux injures de la saison, les pluies et les gelées leur hâtant la pourriture. L'hiver passé, on les rapportera dans leurs lieux; ils seront épointés de nouveau par le bout entrant dans terre, et remis près des ceps, pour y continuer leur service. A défaut de logis, on amoncelle les échalats dans la même vigne, en différents endroits, dont on en fait des faisceaux liés, en deux ou trois lieux, qu'on laisse par terre, non couchés de plat (de peur que l'humidité du fond n'en pourrisse une grande partie) mais relevés d'un côté par deux paisseaux qui se

traversent l'un l'autre, en croix bourguignonne, et ne touchant la terre que de l'un des bouts, ils se conservent assez bien.

Quant à fumer, s'il y a quelque vigne qui le desire, c'est celle-ci pour pouvoir satisfaire à son port excédant tout autre. On lui donne communément du fumier, la troisième ou la quatrième année de son âge, qui est lorsqu'elle commence à montrer son fruit, en continuant après par années, selon le besoin et les commodités. On applique le fumier par rayons (même pour la première fois, avant que la vigne soit provignée) qu'on creuse entre-deux rangs de ceps, et remplis de fumiers, ils sont recouverts de terre qui enferme ainsi sa vertu avec utilité. Nous avons parlé du tems de ce ménage, et aussi des qualités et différences des fumiers : j'ajouterai ici que le fumier de cheval est bon pour les vignes de pays froid ; et celui de vache pour les vignes de pays chaud, ce dont vous vous souviendrez, avec la distinction raisonnable pour l'honneur du vin, dont la bonté, comme j'ai dit, est toujours empirée par le fumier, quel qu'il soit, excepté par celui du colombier et des cimes des rameaux de buis. Il convient donc d'être fort retenu à cet égard, par l'assurance qu'il vaudroit mieux manquer de fumer que de

labourer ;

labourer ; comme on en voit l'expérience au vignoble de Paris, qui, plus fumé que de raison, et non pas entièrement si bien cultivé qu'il appartiendroit (ayant plus de commodité de fumiers sortant de cette grande ville et de ses faubourgs, que de vignerons y venant des villages des environs), rend le vin moins bon, plus verd et plus petit, que suivant la portée de son climat, ce dont il paroît déshonoré.

Cette vigne est vraiment de grande dépense, mais aussi de grand rapport : par cette cause, sans avoir égard aux frais de l'entretien, elle est très-prisée, étant placée au premier rang de fertilité, et au second, pour la bonté du vin ; et en cette qualité, elle ne céderoit guère à la vigne basse, si, de même qu'en Languedoc et autres semblables endroits, le climat la favorisant, l'on s'abstenoit de la fumer. Il est raisonnable de conclure, que le défaut des bois pour le soutien des vignes, ou l'ignorance des vignerons, est cause dans les pays méridionaux, que l'on se sert plutôt des vignes basses que des échalassées ; et il est vraisemblable, que si dans le Languedoc et les environs, la vigne étoit façonnée à la française, la quantité du vin s'y augmenteroit prodigieusement, à cause du grand nombre de ceps dont la vigne échalassée est

composée, et de sa conduite, sans que la bonté du vin en fût de beaucoup empirée, les raisins croissant assez près de terre. Il y auroit aussi cette utilité notable, que les ceps étant fermement attachés aux échalats, les rejettons de la vigne et les raisins demeureroient assurés contre la violence des vents (désastre fréquent de ce pays, qui ravage la plupart des fruits) et la pourriture, en ne traînant pas par terre.

Quant aux autres vignes appuyées, aucune d'elles ne requiert d'être généralement provignée, mais seulement à la manière des basses, avec lesquelles elles ont de commun cette œuvre; aussi, elles maintiennent leur rang, comme elles, jusqu'à leur fin, sans s'y confondre. Elles desirent pour leur appui une grande quantité de bois, vu qu'il faut y employer des poteaux, des fourches, des perches et osiers; moins toutefois à celles à lignolot qu'aux autres, vu qu'elles se contentent d'une barrière en droite ligne, dont elles tirent le nom, posée sur des petits poteaux fichés droitement en terre; ces barrières ne sont guère relevées que de deux à trois pieds, ce qui est cause que le vin provenant de cette sorte de vignes, est regardé comme un des moyens en bonté. De chaque cep sortent deux sarmens, contenant chacun huit ou neuf yeux; on attache

ces sarmens des deux côtés de la perche, en les y recourbant en arc ; et de même le pied de la vigne y est fermement lié, où sans trop craindre les vents, elle reproduit ses rejettons avec les raisins. L'adresse consiste à plier les sarmens. C'est qu'entre le troisième et quatrième œil, le vigneron recourbe le sarment avec violence, afin d'arrêter en cet endroit la principale sève du cep, pour là, le contraindre à jetter le plus de sa force, et pour le fruit et le bois à venir, afin que sur ce bois, l'année suivante, les têtes de rapport puissent être façonnées comme dessus. Par ce moyen, la vigne se conservera en bon état, pour y durer long-tems, ce qu'on ne pourroit espérer en la laissant rejetter à volonté, ce qui seroit toujours au bout des sarmens, loin du tronc, à sa ruine, en montant trop vîte ; chose qu'il convient d'éviter en toutes sortes de vignes perchées.

Les osiers sont communément employés pour la ligature des vignes, comme la matière la plus usitée et la meilleure. Il est vrai qu'elle ne pourroit être aussi trop bonne ; car il y a des osiers si forts, qui, non seulement ne lâchent jamais prise, mais au contraire, qui prennent davantage de force, à mesure qu'ils se dessèchent, au préjudice de la vigne, qui craint fort d'être

serrée trop étroitement, jusqu'à même en être quelquefois coupée. C'est pourquoi il faudra soigneusement distinguer ces ligatures, en donnant les plus fortes à l'attache du bois mort, comme poteaux et perches, et les souples et déliées pour les liens de la vigne.

La même considération est nécessaire à l'entretien de la vigne treillée, de quelque forme et figure qu'elle soit, plate, pendante, en berceaux, tonnelles, voussures ou autrement disposée : excepté qu'on les relève sur terre plus hautement que celles à lignolot, et on les charge de têtes aussi plus qu'elles, sans restriction de nombre, ce qui dépend de la faculté de la vigne. Le vigneron notera pour maxime, sur la manière de lier la vigne, qu'il *faut faire appuyer les drageons sur les perches*, pour être soutenus d'elles, et non du lien; de peur que le lien rompant, la vigne ne verse par terre, ou tenant fermement, elle n'en soit offensée, sa propre pesanteur faisant entrer l'osier dans son bois comme un fer tranchant, dont finalement elle en seroit coupée. La vigne qu'on fait grimper contre les murailles des jardins, veut le même traitement que les précédentes, excepté que sa tige vient de plus bas, pour mieux s'étendre sur la muraille, qui s'en couvre entièrement (à l'aide du treillis

de bois posé au-devant d'elle qui soutient la vigne), en y étendant ses rameaux, comme une tapisserie, les rejettons s'y attachant à plaisir. Elle est agréable à la vue, de grand profit par l'abondance des bons raisins qui en proviennent, et qui, par la chaleur de la reverbération que cause la proximité de la muraille, se cuisent en perfection, ménageant ainsi la chaleur du soleil; par cette adresse elle en est de beaucoup augmentée. Aussi cette sorte de treillage est de l'invention des pays froids, n'étant guères en usage en pays chaud. Ces vignes se façonnent en treillis dans les jardins, par allées avec ornement et économie, mais ne donnent pas les raisins aussi mûrs que celles qui joignent aux parois.

Le plantage de toutes sortes de vignes appuyées, ne diffère en rien de celui des basses; excepté des plus relevées, qui ne peuvent être édifiées que par chevelues. On plante et on élève ces vignes sur leur appui tout à la fois, pourvu qu'on ait des chevelues assez longues pour atteindre la hauteur des treillages. Les chevelues et les poteaux ou fourches pour les supporter, sont mis ensemble dans la fosse, deux chevelues à chaque poteau, qui l'embrassant de deux côtés, et là attachées, elles de-

meureront toujours droites, sans tortuosité; comme celles qui s'élèvent par années. C'est bien là le plus beau, mais non le plus profitable, parce que le cep ne peut aussi bien se renforcer du pied, qu'il seroit à desirer, ayant à nourrir trop de bois dans sa première jeunesse, dont la vigne s'en rend moins fertile pour l'avenir. C'est pourquoi il sera plus profitable d'attendre que le tems ait grossi les ceps, que si par impatience on gâtoit la vigne dans son commencement. Trois ans en feront la raison, au bout desquels la vigne aura atteint la hauteur du treillage, en s'allongeant chaque an, de ce qu'on verra être nécessaire pour y parvenir; et alors on ajoutera aux ceps les poteaux, fourches, colonnes et autres soutiens des treilles: ce terme donnant le loisir de les dresser bien à propos sans se précipiter; et la vigne moyennant une aussi bonne culture deviendra très-fructueuse.

Ces vignes, treillées appellées dans les Cévènes du Vivarais, *hautaigues*, ainsi dites, à cause de leur hauteur, ont quelque conformité avec les hautins qu'on voit le long de la Loire, au pays d'Anjou, en Piémont, en Italie et ailleurs, excepté qu'il n'y a aucuns arbres pour aider à les supporter, mais seulement du bois mort. Ce n'est pas le défaut du climat qui contraint

au pays du Vivarais, à façonner les vignes de cette manière, mais comme j'ai dit de l'Italie et du Piémont, l'habitude invétérée en est la cause, à quoi on peut ajouter, que ce quartier des Cévennes étant étroit en terroir, et assez fertile, en menageant la faveur de la température du ciel, le peuple le fait heureusement servir à porter des bleds, vins et fruits des arbres : et vers Aley dans l'Usège près du Vivarais, et en quelques parties du Languedoc, au lieu de bled, ils y récoltent du foin, plantant leurs vignes treillées dans les prairies, de sorte qu'avec merveille on y voit croître ensemble ces divers fruits, même l'olivier et le châtaignier, quoique différens et presque de naturel contraire. Les hautaignes sont arrangées par des intervalles proportionnés, comme en lignes parallèles, pour donner lieu au bled ou au foin, et aux arbres de croître entr'elles. La distance de l'une à l'autre n'est pas limitée à certaine mesure, tout bon ménager étant néanmoins d'accord, que plus elle est grande, mieux ces trois espèces de fruits y croissent à leur aise et plus abondamment. Ainsi la largeur de dix à douze toises, de l'une à l'autre treille, sera raisonnable pour satisfaire en cet endroit à l'entretien de ceux qui ainsi desirent disposer une partie de leur terroir ; ce à

quoi on ne doit nullement s'attacher, si, sur les lieux ou près delà, l'on n'a une bonne provision de bois de coupe pour le soutien de ces vignes, qui en consomment plus qu'aucune autre; car il ne seroit ni agréable, ni d'économie profitable d'en aller chercher au loin avec de l'argent. Le bois après avoir servi à la vigne le terme de durée que la nature lui aura accordé, selon son espèce, ci-devant représentée, est envoyé au feu, quand ôté de la vigne, il en est substitué à sa place de nouveau.

On appelle à bonne raison, haute, la vigne arbustive et branchue, jettée sur les arbres, puisqu'elle est plus élevée que les autres; et quoique l'on communique ce nom à quelques treillées, il y a pourtant de la différence d'elles aux basses, échalassées et à lignolot. Cette vigne est inventée pour la maturité des raisins, s'accommodant au pays; car dans les pays les plus froids de la vigne, les raisins ne veulent pas mûrir près de terre à cause de sa grande humidité, même dans l'arrière saison de l'automne, devant laquelle ordinairement on ne vendange pas dans ces quartiers-là, à cause de la tardiveté du climat; c'est pourquoi on est contraint de les en éloigner, en les élevant : au contraire des pays chauds ou par le bien de leurs vendanges, ils

approchent les raisins le plus près de terre qu'ils peuvent avec grande utilité, et se servent de la reverbération du soleil contre le fond.

Cette vigne arbustive se plante de sautelles ou chevelues, non de crocettes ou maillots, par l'impossibilité de les faire reprendre près des arbres déjà plantés. Cela étant encore assez difficile, quoique de plant enraciné. Pour ce faire on creuse une fosse longue de quatre à cinq pieds, large et profonde de deux et demi, joignant l'arbre de l'un des bouts : à l'autre bout sont plantées deux chevelues, toutes droites sans recourbure, éloignées l'une de l'autre autant que la fosse est large. Là, par un bon traitement, elles sont sollicitées à croître, afin de pouvoir atteindre l'arbre en s'allongeant, ce qui pourra être dans une couple d'années, si elles sont supportées avec des poteaux et des perches. Alors la fosse étant rouverte jusqu'au pied de l'arbre, et toutes ses racines paroissant coupées, les rejettons des chevelues seront couchés le long de cette fosse jusqu'au pied de l'arbre, attachés au tronc, et grimpant à mesure qu'ils croîtront, s'entrelaceront aux branches. On plante deux chevelues jumelles, afin qu'une mourant l'autre satisfasse à votre intention, et si elles reprennent tous deux, ce n'est que mieux pour l'endroit. Si

à cause de la grandeur de l'arbre, deux chevelues ne suffisent pas à le revêtir comme il faut, on y en ajoutera deux autres, par une seconde fosse qu'on fera de l'autre côté de l'arbre, dans laquelle on les plantera et provignera comme dessus. On creusera les deux fosses plus tendantes du côté du midi que du nord, pour que les chevelues étant plantées dans cet aspect, soient tenues en abri, autant qu'il sera possible, et ce par le tronc de l'arbre. Ainsi vous marierez la nouvelle vigne au vieil arbre, moyennant aussi qu'on lui ôte plusieurs branches pour inviter les rejettons du cep à se loger dessus sans ombrage incommode.

Les vignes arbustives s'édifient beaucoup mieux avec plus de profit, en plantant les jeunes arbres avec les chevelues tout ensemble, que par la susdite manière : les arbres et les ceps de même âge se reprenant très-bien de compagnie, et par cette égalité ils s'entretiennent ensemble pour durer long-tems, vu que chaque plante reçoit sa portion de la substance de la terre pour sa nourriture particulière, ce que ne pourroit faire la vigne plantée après l'arbre, qui, comme plus robuste, attireroit à lui le meilleur du fond au détriment de la vigne. Ainsi, il vaut mieux se disposer à cela tout d'un coup, en

plantant arbres et vignes ensemble, pour avoir de meilleures vignes de cette manière, que de se contenter des moins fructueuses en les façonnant par intervalles.

Ainsi, pour dresser sans sujétion une bonne vigne arbustive, on y travaillera ainsi. Que le lieu avant tout soit choisi, comme il appartient, selon les renseignemens généraux, entièrement débarrassé d'arbres de toutes espèces, de racines et pierres importunes. Après on prendra la résolution, si parmi la vigne on veut semer du bled, ou non, pour, dès le commencement, disposer le lieu à ces deux usages, selon qu'on trouve du ménage en chacun d'eux. Ceux qui font du bled dans la vigne, disent que toute la dépense de l'entretien de la vigne, sort des bleds qui en proviennent; de sorte que le vin et les sarmens qu'on en tire, restent de liquide revenu. Les autres ne croient point que le vin sorte en aussi grande quantité de la vigne mélangée, qu'étant seule, la terre ne pouvant que langoureusement satisfaire à la nourriture de différents fruits, et de plus, ils estiment que c'est seulement une apparence de bon ménage, que de tirer la dépense de la culture du bled qui croît parmi elle, et qu'il vaudroit mieux la sortir du vin même; attendu que le restant tout bien

compté, forme un raisonnable revenu; outre que le vin en est beaucoup meilleur que celui qui croît avec les bleds, à quoi, il est nécessaire d'avoir égard, tant pour le choix qu'il y a de vin à vin, que pour l'honneur du climat; et même qu'il est d'usage de n'employer à aucun autre rapport qu'à celui des raisins, les meilleurs terroirs à vigne.

Il faudra planter plus au large les arbres et la vigne, au lieu où l'on prétend semer du bled, que dans celui destiné au seul vignoble. Pour le premier, les arbres seront plantés loin l'un de l'autre de cinq à six toises, en rangées d'égale distance de huit à dix; et pour l'autre, la mesure de trois toises, en tous sens, suffira pour les arbres et pour les rangées, se trouvant par ce moyen disposés en quinconce. Dans chacune de ces ordonnances, les arbres seront plantés par rangées droites, parfaitemeut alignées, pour que la charrue y passe librement sans rien gâter. Ces arbres seront plantés, non par trous séparés, mais dans des fosses longues et ouvertes, qui traverseront le fond; afin que leurs racines et celles des ceps, puissent librement courir le long du fossé dans la terre fraîchement remuée, sans qaucune dureté les en détourne, et ces nouvelles plantes prendront un grand et prompt

accroissement. Ces fosses seront larges de quatre à cinq pieds et profondes de deux, si c'est dans une terre forte et argilleuse; mais dans une foible et sablonneuse, il conviendra de leur donner une moindre largeur et une plus grande profondeur. On fera ces fosses dans le mois d'octobre et dans celui de nombre, ou plutôt, si le loisir le permet, qui demeureront ouvertes jusqu'à la fin de février, ou au commencement de mars qu'on y logera les plantes, et pendant ce tems, les gelées de l'hiver en auront bien préparé la terre pour les bien recevoir. Le printems est meilleur pour ces plantes que l'automne, quelque sèche que soit la saison ou la terre, vu que c'est toujours en lieu froid qu'on les édifie. L'arbre sera choisi de la grosseur du bras, pour bien servir en cet endroit; car étant plus petit, il ne seroit pas d'une grande utilité pour l'accroissement hâtif de la vigne, qui trouvant l'arbre foible, l'opprimeroit dans peu d'années. Quant à la vigne elle sera toujours propre à planter, pourvu qu'elle ait une belle chevelure, moyennant quoi, elle reprendra et grandira très-bien, en joignant l'arbre, ce qu'elle ne pourroit faire, n'ayant pas des racines suffisamment, pour tenir rang de compagnie avec l'arbre. L'arbre et les ceps seront plantés tout à la fois, quatre ceps

à chaque arbre, dont il sera environné: tous ces ceps joindront le pied de l'arbre, seulement par le bout du sarment; car les racines de la sautelle ou chevelue s'en reculeront tant qu'on pourra, en les couchant à cette cause le long de la fosse; et ce sera pour donner à chacune de ces diverses plantes sa portion du terroir. On mettra par-dessus, et contre les racines des arbres et des ceps la plus cuite et meilleure terre tirée la première de la fosse, et l'autre ensuite, par les raisons déjà dites. La fosse ne sera pas entièrement recomblée de terre pour la première année, (ou ce seroit que le fond fût par trop humide), mais seulement à demi-remplie, pour contraindre les racines du nouveau plant à se creuser profondément; l'année d'après, on achevera de remplir cette fosse en la réunissant au plant du lieu. En plantant l'arbre, on l'étêtera sur terre à sept ou huit pieds, sans lui laisser aucunes branches, mais seulement de longs chicots dans l'endroit où il sera le plus convenable. Par économie, on édifie ainsi la vigne arbustive; mais pour le mieux, le champ est rayonné ou fossoyé des deux côtés en lieu plein; et les fossés s'entrecroisant l'un l'autre, font, par ce moyen, de grands quarrés ou champ. L'arbre est posé à l'entre-croisure, et ensuite les quatre sautelles

chevelues, chacune à part dans un fossé, environnant toutes ensemble l'arbre de tous côtés, au grand avancement de l'œuvre, tant pour le branchage des plantes, que pour leur racines; qui s'égayent presque par tout le champ, moyennant que la terre des fossés soit remuée, ce qui ne peut se faire si bien par l'autre manière, y manquant la moitié des fossés nécessaires à l'accroît de la vigne, comme l'ouvrage le démontre. Celle-ci sortira de terre en la plantant, de même que les vignes précédentes, c'est-à-dire, environ quatre doigts, pas plus, en coupant là justement le bout de la chevelue au pied du tronc de l'arbre, afin que sa tige grossisse de bonne heure pour prendre un bon fondement. A la troisième ou quatrième année, on jettera la vigne sur la fourchure de l'arbre, l'ayant à cela préparé auparavant, en la remontant le long du tronc de l'arbre chaque année petit à petit, jusqu'à ce point. Pendant ce tems, l'arbre produira ses rejettons, qui, à mesure de leur accroît, seront disposés pour servir au support des rameaux de la vigne, en coupant tous les rejets superflus, rognant et accommodant les autres à propos, guidé par l'ouvrage même. Quelques-uns façonnent l'arbre à deux et à trois étages, pour en autant de lieux, former comme des

treilles rondes et plates sur lesquelles les rejettons se reposent et croissent avec les raisins. Mais cette ordonnance n'est pas la meilleure, parce que seulement les raisins qui croissent à l'étage supérieur sont exposés au soleil, au lieu que les autres trop ombragés ne peuvent entièrement bien profiter. C'est pourquoi il vaudra mieux s'arrêter à un seul étage, qu'on façonnera grand et suffisamment large pour contenir tous les rameaux de la vigne, que l'on accommodera aussi à la serpe, en la débarrassant de tout le superflu. Il est quelquefois à propos de laisser écarter quelques rejettons de l'arbre remontant plus haut que les autres, si cela s'accorde avec la vigueur de l'arbre, pour faire grimper sur eux quelques rameaux de la vigne.

Cette vigne sera taillée dans sa saison aussi soigneusement que les autres espèces, qui est après l'hiver, suivant les raisins du plantage; autrement, si on la laissoit sans la façonner à la serpe, comme font quelques mauvais ménagers, elle deviendroit sauvage par son importune charge, au lieu de franche que vous la desirez, et elle ne produiroit que des lambruches. La manière de la tailler est celle des autres vignes; savoir, d'ôter tout le bois qui a porté fruit l'année précédente, excepté quelques sarmens de nouveau bois

bois, longs, qu'on y laisse pour la production du fruit, ôtant, au reste, tous les rejets superflus. On délie la vigne en faisant cela, et comme par rafraîchissement elle se délasse, quand elle est nettoyée de toutes incommodités : après, on la relie avec des osiers doux et flexibles, afin quelle en soit moins blessée ; c'est pourquoi on observera qu'il ne faut pas mettre le lien deux ans de suite dans le même endroit, de peur d'offenser le cep, mais par années, alternativement, remuer la ligature plus haut ou plus bas. L'arbre en même tems sera émondé chaque année, on lui ôtera ce qui visiblement empêche la crue de la vigne, auquel on laissera seulement le nécessaire pour le support des rameaux des ceps. La vigne, par sa grande fertilité, produit quelquefois une telle abondance de drageons, que les branches de l'arbre ne sont pas capables de les contenir ; et de quelque manière qu'on les dispose, ils versent en dehors, en se précipitant en bas, à la perte des raisins, dont il s'en perd beaucoup, ainsi suspendus, par l'ébranlement des vents. Le seul remède à cela, est de rogner les cimes des rejettons que vous verrez jetter en dehors, contraignant, par ce moyen, la vigne de se maintenir dans ses limites. Remède qui servira aussi au profit des raisins restants sur leur

appui, pour grossir par la raison ci-devant notée. Si par hasard vous pensez à tondre ces drageons, à cause de l'abondance des raisins que vous y verrez, afin de ne pas les perdre, vous vous en abstiendrez jusqu'à la fin des vendanges, et alors sans attendre la coupe générale de la vigne, on lui fera cette réparation; par ce moyen, elle sera débarrassée de la violence des vents de l'hiver, qui l'incommoderoient beaucoup. Or, comme cette espèce de vignoble (ainsi que toute autre) est estimée à cause de l'abondance de son fruit, ce qui ne peut être qu'avec un nombre suffisant de ceps, et d'arbres nécessaires pour les supporter, on doit aussi prendre la peine que les arbres en soient bien nourris et bien proportionnés, vu que la laideur de cette vigne paroît plus que celle de toute autre, quand les branches de ses arbres se trouvent manquées ou défectueuses. Pour l'honneur du ménage et pour le bien du revenu, il est nécessaire de la maintenir par une bonne culture dans l'état qu'il convient, et d'en réparer les défauts qui arrivent par vieillesse ou par accident.

C'est l'ordre observé à l'entretien de toutes sortes de vignes que de les provigner. On usera donc de ce remède envers le vignoble, principalement à l'égard des ceps, qui non seulement

supportent, mais encore se réjouissent de cette culture. Il n'en est pas ainsi des arbres, à cause de la difficulté de les renouveller par provignemens, qui se trouve plus grande en terroir de vignes, qu'en tout autre; par la qualité plus sèche, qu'humide qu'il demande, ce qui est contraire à tout provignement d'arbres, qui ne peut se faire sans beaucoup d'humidité; et encore il convient de choisir les espèces d'arbres particulièrement propres à cela, qui ne sont pas de celles qu'on employe à l'appui des vignes. Sans donc s'amuser au provignement des arbres par les raisons dites, ni d'y en replanter de nouveaux, ne pouvant s'y édifier, par l'embarras des racines de la vigne qui en occupent tout le fonds; nous remédirons à ces défauts avec des poteaux et des perches, dont nous supporterons les ceps qui en auront besoin, en les accommodant en treillages, comme il conviendra le mieux: par ce moyen, façonnant des vignes batardes qui participent des arbustives et treillées, elles ne pourront manquer de devenir bonnes et belles, parce que la variété est ordinairement agréable.

La hauteur du tronc ou fourchure des arbres, n'est pas tellement limitée à huit pieds, qu'elle ne puisse aller au-delà. Ce sera le naturel du fonds qui imposera la loi à ceci. Si la vigne est

assise dans un lieu où elle se plaise, comme sont les côteaux et terroirs maigres et secs, la mesure susdite suffira ; mais en basse campagne et terroir gras et humide, il sera besoin de la hausser jusqu'à onze ou douze pieds, et même davantage, selon la fécondité du fonds, et si on sème du bled auprès d'elle ; dans ce cas, la hauteur des arbres ne sera pas restrainte à certaine mesure ; car les bleds ayant besoin d'être favorisés du soleil et des vents, il est nécessaire que le branchage des arbres s'éloigne beaucoup de terre, à cause de leur nourriture. On voit avec merveille en certains endroits de la Savoie, les arbres porter la vigne fort haut. Ces vignes hautes s'entretiennent à peu de frais, économisant le bois pour les supporter, et les journées des ouvriers pour en cultiver le fonds ; les arbres satisfaisant à l'un ; et à l'autre, la charrue, puisque le labourage se fait avec elle, excepté où elle ne peut jouer, comme près des arbres, ce qu'on achève à la main. Cette commodité y fera réitérer le labourage, tellement, que la terre se réduira en poudre, sans souffrir y laisser croître aucune herbe, quoique le fond ne soit pas destiné à porter du bled ; car sans autre considération de profit, que des raisins, la chose en vaut bien la peine. Outre que la disposition de la

vigne facilité l'œuvre, tant que la charrue passe sous les arbres sans rien gâter. Les pieds des arbres et des ceps, où le soc ne peut passer sans danger apparent d'en rompre quelque partie, seront (comme il a été dit) cultivés à la main, d'où on ôtera tous les embarras pour laisser les bonnes plantes en liberté; et comme c'est une chose assurée que ceux qui donnent plus de façons à leur vignoble, recueillent le meilleur vin, notre ménager se résoudra en cet endroit de ne par épargner le travail à ces vignes, sur-tout à celles-ci pour adoucir la sauvagine de leur naturel, qui provient principalement de la qualité de son climat, pour qu'il en tire abondance de vin, selon sa capacité.

Il a été ci-devant pourvu aux choix du complant de la vigne et des espèces de raisins, dont on doit se servir en cet endroit. Quant aux arbres pour supporter cette vigne, il faut les choisir avec le même soin. Nous retiendrons seulement ceux dont les racines et les rameaux ne sont pas de nature malfaisante, contraires à la vigne, ni trop abondans en ces qualités, et cependant qui ayent une force suffisante pour soutenir la vigne, sans s'accabler eux-mêmes. Il est donc requis que les arbres ayent peu de douces racines, et médiocrement de rameaux

pour inviter toute la vigne à croître, et ses racines et ses rameaux, mêlés avec les arbres, se communiqueront leurs facultés. De même les racines de la vigne ne profiteroient pas près des racines amères des arbres, ni les rameaux de la vigne, sous les grands ombrages des arbres trop touffus et mal sains, tant elle est délicate, ne pouvant souffrir aucunes vicieuses qualités, soit dedans, soit dehors la terre. Ces choses semblent difficiles à rencontrer dans un même arbre ; cependant, par une soigneuse recherche, on en approche de bien près, Dieu ayant pourvu à toutes nos nécessités. Les anciens se sont servis en cet endroit des ormes, chênes, frênes, charmes, aubiers, cornouillers, érables : des saules et trembles en lieux humides. Aujourd'hui on y employe le cerisier, qui s'approprie comme on le desire, par la facilité de sa coupe, et il est des meilleurs pour ce service, parce qu'il n'a point les racines désagréables pour la vigne ; comme on le pratique heureusement dans le Haut-Dauphiné, aux environs de Grenoble, où pour le support de la vigne, le cerisier est en réputation. Les Italiens ont une espèce d'arbre, appellé *opio*, qu'ils estiment être meilleur que tous les autres pour le support de la vigne ; après lui, ils font plus de cas du frêne ; ils disent

que ces deux arbres sont les plus propres à ce service, ayant pris garde qu'à la longue, les ormes, quoique les premiers en quartier, sont incommodes à la vigne par leur trop grande quantité de racines et de branchages.

CHAPITRE V.

De la manière d'enter la vigne, de la varier; de la préserver des intempéries et de la guérir de ses maladies.

L'ENTE de la vigne est la partie de ce ménage la moins nécessaire, toutefois utile; mais beaucoup plus curieuse. On ne peut pas dire qu'elle soit nécessaire, puisque les sarmens de la vigne, sans autre moyen, prennent promptement racine, en les fichant dans terre: au défaut de cette facilité, l'ente est inventée, et on s'en sert seulement pour les plantes dont les branches, par leur petite moëlle, sont incapables de prendre racine; car, si indifféremment tous les arbres prenoient de branche, qui est celui qui voudroit se donner la peine d'enter? Les arbres ayant beaucoup de moëlle, poussent aisément, sans autre mystère, que de les fourer dans terre, comme cela se pratique pour les coudriers, figuiers, cognassiers et autres semblables. De même que la vigne surpasse en grandeur de moëlle tous ces arbres, aussi les surpasse-t-elle

en facilité et promptitude à reprendre. C'est là d'où procède l'abondance des vignobles qui se voyent presque par tous les lieux favorisés du ciel, et elle ne seroit pas ainsi, si l'on étoit contraint d'édifier la vigne par le seul moyen de l'ente.

L'utilité d'enter la vigne est, que par ce moyen, les ceps de mauvaise nature ou de peu de rapport, deviennent dans peu de tems de bonne et fertile race, sans se donner la peine de se servir du changement de plantes, en quoi il y a de la longueur et de l'incertitude, non seulement dans la reprise, mais aussi dans la durée.

La curiosité est, en ce que, par l'ente, les ceps sont mélangés pour produire des raisins de différentes couleurs et saveurs, en contrefaisant à merveille les effets de la nature. Les anciens n'ont point ignoré cette manière d'arranger la vigne, l'ayant pratiquée de deux manières; savoir, en perçant le tronc du cep et en le fendant. Voici cette manière: le tronc de la vigne qu'on desire enter est percé en travers, un peu en biais, dans un endroit uni et solide, pardessus terre, aussi haut qu'on veut: le trou est fait en montant de bas en haut, et par-là, on fourre dedans, le sarment, pour greffe, si avant, qu'il joigne parfaitement au trou. On accom-

mode pour cela le sarment, on le nettoye de tout ce qui peut l'embarrasser, sans toutefois ôter l'écorce ni les bourgeons : on rogne après la greffe à la sortie de quatre doigts de long, ou seulement deux yeux des bourgeons peuvent contenir, et quelque peu davantage, pour accompagner le dernier œil. La plaie du trou est fermée des deux côtés à l'entrée et à la sortie, avec de la cire ou de l'argile, ensuite couverte de linge on d'écorces, si soigneusement, que ni l'humidité, ni le vent n'y puissent entrer. Le tronc ou cep enté est aussi coupé un pied, ou environ, au-dessus de l'enture, afin que toute sa substance parvienne à la nouvelle ente, qu'on soutiendra par quelques petits paisseaux qui serviront, en outre, à supporter les nouveaux rejettons qui en proviendront, pour que les vents ne le rompent pas. On prend le sarment pour greffe, d'un cep planté près de celui qu'on ente : non pas en le coupant, mais en le laissant vivre de la substance de sa mère, pour une couple d'années, et jusqu'à ce que, par une nouvelle nourriture tirée du cep sauvage, il croisse sur lui ; et alors, il sera séparé de sa première souche, comme étant sevré, en le rognant justement au raz du tronc sur lequel il est inséré, à l'endroit de son entrée. Ainsi se fait sans hasard,

cette ente, très-estimée des anciens; mais rarement on peut y arriver, par la difficulté de rencontrer le sujet et la greffe, car il convient de nécessité que l'un soit gros et uni, et que l'autre s'y joigne, afin de croître ensemble. Ne pouvant pas avantageusement jouir du voisinage de ces deux plantes pour ce service, vous pourrez le faire autrement, non pas cependant avec autant d'assurance pour la reprise, que dans la manière susdite. On perce à demi le tronc de la vigne, que vous voulez enter, seulement jusqu'à la moëlle sans la toucher; là on fourre un sarment pour greffe, pris d'où il vous aura plu: ce sera par le gros bout, aiguisé auparavant et accommodé avec un couteau bien tranchant, sans toucher à la moëlle; vous le ferez entrer dans le trou par force et à l'aide d'un petit marteau, assez avant pour que ce que vous aurez épointé se cache dedans; et là, bien affermi avec de la cire ou de l'argille il sera couvert, afin qu'il ne se mouille et ne s'évente en aucune manière. Le trou ira de haut en bas, afin que la greffe là insérée, regarde en haut pour la commodité de ses nouveaux rejettons. L'instrument pour faire le trou de cette manière d'enter, et de la précédente, sera un bon gros villebrequin de menuisier, qui est beaucoup meilleur qu'une ta-

rière, parce qu'il cave par retaillures, sans faire de poussière ni de rebavure comme la tarière; c'est une chose que hait la vigne, que d'être mal unie en sa coupe. Telle est la façon antique.

On ente maintenant la vigne avec moins de mystère, à la manière des arbres fruitiers, en fente ou au coin, différant seulement des arbres en ce point, qu'elle ne reprend, entée sur terre, qu'avec une très-grande difficulté. On fend le cep déchaussé dans terre de demi-pied, ou neuf pouces, rondement coupé au travers, en épargnant la moëlle; ensuite on met deux crocettes dans la fente, pour greffes, qui joignent l'écorce du tronc des deux côtés; on les lie doucement après, sans beaucoup les presser avec des osiers mols et flexibles; enfin, le tout couvert d'argille et d'écorces de saule, ou de chiffons, pour l'empêcher de s'éventer, est rechaussé, en laissant sortir sur terre seulement deux yeux ou bourgeons des greffes. La reprise de cette enture est plus facile que durable, les greffes ne pouvant recouvrir la plaie de l'incision du tronc, vu qu'il en sort une si grande abondance d'humeur, que suffoquant les greffes cela les détourne de grossir, de sorte que languissantes, elles périssent en peu de tems. On

remédie à cela en détournant cette humeur surabondante par une incision faite au pied de la vigne, plus bas que l'ente, d'où, comme d'une petite fontaine, cette malignité découle utilement; mais le soin de cette particularité, et la peine qu'elle donne, rendent vain le remède, ce qui a donné l'invention d'enter les ceps au bout des sarmens, en les provignant, comme il a été dit, autorisée par l'expérience, dont l'heureux succès montre que la vigne ainsi affranchie dure long-tems; attendu que sans incommodité d'humeur, le sauvage et le franc étant du même âge, se maintiennent ensemble de compagnie.

On fera autour du cep que vous voulez enter une large et profonde fosse, dans laquelle vous renverserez le cep, en écartant ses rameaux sur les côtés, les faisant recourber en haut par le bout. On coupera les sarmens en rond, quatre doigts sur la recourbure, un pied dans terre, ensuite avec un couteau bien tranchant, on en fendra trois doigts, et on appliquera dans la fente, pour greffe, le sarment fait en coin, et si bien taillé, que ces deux écorces se joignent des deux côtés à celles du sauvageon, l'un et l'autre étant choisis de pareille grosseur, à cet effet, comme il a été dit. La plaie couverte d'un peu de cire ou d'argille, sera liée avec du chanvre ou

avec un osier mol et doux, et enfin le tout sera enterré, excepté deux yeux ou bourgeons de l'ente, qui ressortiront hors de terre, comme dessus.

Toutes ces entes veulent être faites au commencement du printems; sans autre égard pour la lune, que des jours de sa plus grande foiblesse, en montant ou en descendant, qui peuvent être au nombre de six, lesquels il faut éviter en cette action; comme aussi il ne faut pas entreprendre d'enter la vigne dans les jours froids, venteux, pluvieux; mais pour ce faire, choisir le beau tems. Quant au choix des greffes et des scions pour enter, il n'y a pas d'autre manière de bien les connoître, que celle plus haut dite, pour le choix des maillots ou crocettes, à quoi il faudra s'arrêter; en observant qu'il faut prendre garde de tronçonner une crocette en plusieurs pièces, pour en faire différentes entes (faute trop forte et sans remède), mais seulement enter les yeux les plus prochains du vieux bois d'icelle, comme étant les plus fertiles; c'est ce qui fait qu'on estime tant l'ente de la vigne, vu qu'on ne se sert en cet endroit, que des bourgeons fertiles.

Quant à enter la vigne sur les arbres, c'est du tems perdu, car sauf la correction de certains

anciens, elle ne peut reprendre que très-difficilement sur une autre espèce que la sienne ; n'ayant jamais vu qu'on fit sortir de l'huile des raisins d'une vigne entée sur un noyer, ni mûrir des raisins au printems, sur celle qui est insérée sur le cerisier ou guinier ; et ceux qui, par curiosité, l'ont expérimenté (d'après les documens antiques) pourront en rendre témoignage. Il est bien vrai que par curiosité on pourra faire produire à un cep différentes sortes de raisins, de figure, de couleur, de saveur, selon que différemment les espéces seront appliquées ; mais beaucoup plus naïvement la nature fait cela d'elle-même, que l'artifice de l'homme, bigarrant les raisins, sans moyen ; non pas toujours, mais quelquefois, comme par un jeu, tachete de blanc les raisins noirs, et de noir les blancs. J'ai moi-même cueilli un tel raisin sur un cep dans ma vigne de muscat, dont la moitié de la grappe étoit de grains noirs, selon la nature du cep, et l'autre de blancs ; tous les deux parfaitement mûrs ; et ce qui augmentoit la merveille, étoit que sur les grains noirs, il y avoit des taches blanches, et sur les blancs, des taches noires figurées en jaspe. On peut comparer ces raisins avec les capniens de Pline, qui croissent dans la Calabre, qu'il dit être ainsi qualifiés

naturellement, pendant quelques années, et non pas toutes de suite. Or, si l'on veut, pour la satisfaction des curieux, à l'exemple de la nature, bigarrer la vigne, on pourra le faire de cette manière.

Qu'on choisisse deux crocettes droites et unies, de deux différentes races et couleurs de raisins, comme noirs et blancs, ensuite fendues de leur longueur, non pas entièrement au milieu, mais jusqu'à la moëlle, sans cependant y toucher; qu'elles soient ensuite jointes ensemble par les deux plaies, aussi uniment qu'on pourra, la commissure fermée avec de l'argille et délicatement couverte avec du linge, non pas tout le long des crocettes, mais en épargnant les yeux et certains autres endroits pour bouter hors de terre, et prendre racine dedans; et après avoir lié le tout assez serré avec des osiers, ou du chanvre, on le plantera droit dans terre, deux yeux en ressortant, comme nous avons dit pour le plant de la vigne; moyennant une bonne culture et un arrosement avantageux, elles produiront leurs rejettons, et à la longue dans leur saison, du fruit mélangé; c'est-à-dire, des raisins blancs et noirs; de la première couleur, de l'endroit où la crocette est blanche, et de l'autre, où elle est noire. Mais s'il est question d'avoir des raisins encore plus

mélangés

mélangés, et qu'on ne se contente pas qu'un cep produise des raisins de diverses et distinctes couleurs ; qu'on desire enfin , comme j'ai dit ci-dessus, que ces variétés paroissent dans une même grappe, il conviendra d'aller plus avant. Au mois de mai , deux des nouveaux rejettons de demi-pied de long, plus ou moins, croissants des deux côtés de la crocette susdite, sans les arracher, seront liés ensemble, qui, à cause de leur tendreté , sans nullement les fendre, se joindront de telle manière, que des deux ainsi mariés , il ne s'en fera qu'un seul, qu'on provignera dans terre, au mois de mars suivant, et dont il se formera des raisins, qui, en son tems, portera des raisins tels que vous les demandez. On pourra tenir un plus court chemin pour parvenir à ce point , c'est en se servant de deux nouveaux tendrons pris des deux ceps voisins, différents en couleur , unis, incorporés et gouvernés comme dessus. Par la même industrie , on variera les saveurs et formes des raisins, comme on voudra, en assemblant plusieurs jeunes rejettons de ceps de différentes sortes, même jusqu'au nombre de quatre ou cinq.

Ce n'est point une science assez solide, ni sur laquelle on puisse se fonder, quoique Pline et Constantin César s'efforçent de l'enseigner, que

de mettre dans le vide de la fente des ceps qu'on ente, ou en place de la moëlle que l'on aura ôtée exprès, des liqueurs ou des poudres douces et aromatiques, comme sucre, miel, canelle, gingembre, girofle, muscade, pour donner un bon goût aux raisins et les parfumer; des couleurs de peintures pour les teindre et colorer; de la rhubarbe, aloës, succotrin et autres laxatifs, restrictifs, dormitifs, pour donner aux raisins ces vertus: de la thériaque, pour servir contre le venin et semblables matières, non plus que de faire venir des raisins sans pepin, en ôtant la moëlle des crocettes qu'on plante, disant que cela peut se faire avec un cure-aureille, en les fendant de leur longueur, et ainsi vidées, en les logeant dans terre, après les avoir rejointes. Il est bien certain que le vin tire quelquefois l'odeur des herbes qui croissent auprès des ceps, comme cela se remarque à Tournon et ailleurs, où le vin de quelques terroirs sent *l'aristolochia rotunda* ou *fausterne;* mais cela est si peu de chose qu'il ne pourroit servir en médecine. Contre l'avis de Caton qui, pour remède en maladie, conseille de faire des vins, des ceps où l'on plante de l'ellébore et de la scammonée: et Pline y veut de l'alvine et de l'hysope, prouvant ce qu'il avance par les vins qui croissent

dans les marais de Padoue, qui sentent le saule. Ce seront les vins médicinaux qui serviront en cet endroit, si on le desire ainsi ; qu'en tems de vendange on dressera à volonté, comme il sera démontré en son lieu, et alors sans nous donner la peine de faire des vignes droguées, nous composerons le moût pour différens usages avec beaucoup de facilité.

Quant aux maladies des vignes, il y a quelques petits remèdes bons et expérimentés pour les guérir, que le prudent vigneron n'ignorera pas. La plupart de ces maladies viennent accidentellement, ou du tems, ou d'imprudence. Il n'est pas au pouvoir de l'homme de les garantir du tems qui leur est contraire, seulement, par certaine prévoyance, il en adoucit quelquefois le coup, et après en consolide la plaie, Dieu lui ayant donné cette faculté. Aussi c'est une grande faute, que de ne pas bien traiter la vigne, dont très-souvent elle se perd, comme de ne pas la tailler à tems et ainsi qu'il appartient, ou quand par une trop rude approche d'hommes ou de bêtes, elle est rompue, rongée et autrement mal gouvernée ; c'est pourquoi dans ces évènemens et autres nécessités, la vigne sera secourue de cette manière.

Les gelées sont quelquefois détournées de la

vigne, si en les prévenant, on fait en plusieurs lieux des grosses et épaisses fumées avec des pailles humides et fumiers pourris; ces fumiers rompant l'air empêchent ces dommages. Et même, après que les gelées sont tombées, ces fumées sont fort utiles, pourvu qu'on les employe avant que le soleil frappe dessus, pour ne pas lui donner le loisir d'échauffer les gelées étant encore sur la vigne; ce qu'il feroit à son détriment, sans ce remède que, par prévoyance, l'on préparera de bonne heure, en faisant en divers endroits de la vigne des petits monceaux des matières susdites, auxquelles on mettra le feu au besoin sans délai. En taillant tard la vigne sujette aux brouillards, par sa situation ou par son espèce, et en labourant tard le fond, cela la garantit quelquefois des gelées, vu qu'elle ne bourgeonnera pas, que le tems ne se soit entièrement déchargé des importunités restantes de l'hiver; et les gelées n'auront pas tant de prises sur les jeunes bourgeons de la vigne que l'on aura labouré tard, que sur celle dont la terre aura été fraîchement ouverte. Car non seulement les gelées tombent du ciel, mais elles sont fortifiées par la vapeur de la terre, qui en donne d'autant plus, qu'elles trouvent une issue plus facile; cette issue leur étant presqu'inter-

dite par la dureté de la terre non labourée et affermie par le trépignement, en taillant la vigne, en la liant et en enlevant les sarmens, il ne peut arriver un grand mal au nouveau bourgeon, par les gelées, et il demeurera assuré, jusqu'à ce que la chaleur de la saison faisant cesser ces incommodités, l'on en puisse labourer le fond sans crainte. La vigne attendra patiemment cette tardiveté, ayant été traitée comme j'ai dit, c'est-à-dire, hivernée; qui est l'œuvre donnée en hiver, la plus forte de toutes les autres.

La vigne frappée de le grêle et de la gelée, sera mise en bon état, si aussitôt après le coup, on la retaille, en lui coupant tous ses rejettons bons et mauvais; car comme elle ne peut demeurer oisive, en s'en voyant déchargée, elle reproduira de nouveau dans peu de tems, même des raisins cette même saison, si par hasard cette recoupe se trouve faite dans le mois de mai. Ces raisins pourront servir à faire du vin, le tems les favorisant, ou pour le moins du verjus. Cela n'arrivant pas sitôt, ce remède ne laissera pourtant pas de profiter à la vigne, pour la réparer, en la disposant à porter du fruit l'année suivante; autrement, si vous ne voulez pas vous en servir, vous ne pouvez en attendre une vendange de valeur, de trois ou quatre ans, que la

nature la remettra à la longue en son premier état.

Il y a certains insectes de différentes espèces, qui tourmentent la vigne dans le nouveau tems, principalement ceux qu'on appelle *coigniaux*, de couleur verte et luisante, qui coupent les tendrons avec les raisins, et finalement s'enferment dans des feuilles de vigne qu'ils roulent comme du parchemin (à cet effet dits *instrumentiers* à tournon) en y faisant leurs œufs. Le remède à cela, est de les ôter avec les mains; on fait assez facilement cela au lever du soleil, et encore mieux en ébranlant le pied du cep, ce qui les fait tomber dans l'eau qu'on portera dans un seau, où ces bêtes se ramasseront et se noyeront. Et pour en perdre la race, il faudra prendre et fouler aux pieds les œufs qu'on trouvera dans les feuilles roulées, suspendues au cep.

Quant aux autres bêtes, comme fourmis, chenilles et autres, pour les faire mourir, il ne faut que cultiver souvent le fond de la vigne, pour, en rompant leur nid, les détourner de se peupler; à quoi il est bon aussi de mêler quelquefois au guéret, des cendres de lessive, des sciures de bois, de la suie de cheminée, des sablons, des fumiers propres à la vigne et autres

engrais ; car tout cela est contraire à toutes ces races de vermine.

Pour chasser les lapins qui font dépérir la vigne, en broutant les premiers de ses rameaux, il faut les parfumer avec du soufre, et ils s'enfuyent aussitôt qu'ils le sentent. Le moyen en est facile : on enduira d'un bout avec du soufre fondu des petits paisseaux de bois sec comme des allumettes, et de l'autre, fichés droits dans terre. Le feu mis au soufre fera ce que vous desirez; et afin que ce bétail ne retourne plus à la vigne, tant que ses rejettons par leur tendreté en craindront la morsure ; il sera besoin de réitérer le remède de quatre en quatre jours, jusqu'à ce que les rameaux du cep soient fertilisés et endurcis ; car après les lapins n'y toucheront nullement, mais se paîtront de matières tendres, qu'ils trouvent en abondance alors dans la campagne, ne s'attachant jamais aux dures que quand ils sont pressés de famine.

La plaie du cep blessé avec la houe, éclaté ou fendu par quelqu'évènement, sera consolidée, en y appliquant un emplâtre fait de fien de brebis ou de bœuf, avec de la terre grasse, enveloppés dans un linge, en l'y faisant tenir aussi long-tems qu'on pourra, le mal étant ou dehors ou dans la terre. Par ce même remède le venin

qui provient de la morsure des chèvres et autres bêtes, après en avoir retaillé ses branches au-dessous de l'endroit brouté sera guéri, les plaies étant grandes ; mais si elles sont petites, la seule retaille suffira, en laissant au surplus agir la nature, qui sans autre mystère les remettra en bon état.

Quant à la stérilité de la vigne, le plus assuré remède est de la provigner et l'enter, comme il a été montré ci-dessus, en changeant par-là les infertiles en fructueuses, sans s'amuser à les droguer, ni médiciner autrement ; ni croire non plus qu'on secourera par d'extravagants remèdes les vignes languissantes, tombantes et pleurantes ; celles qui sont tourmentées de poux, de chenilles et autres vermines ; celles qui pourrissent leurs fruits ou qui le brûlent ; comme, par arrosemens d'urines ; par frottement de lie de vin ; avec des onguents faits de bitume ; des cendres avec du vinaigre ; de la farine d'orge, avec du pourpier ; en frottant aussi le tronc de la vigne, et la serpe dont on la coupe avec de la graisse d'ours, de lion, et des os pilés, quoique ce soient des renseignemens tirés de l'antiquité. Ces choses sont trop pénibles au vigneron, et si peu accompagnées de raison, qu'il vaut mieux les laisser aux curieux, que de s'y arrêter,

pour bien et fidèlement cultiver la vigne dans toutes ses parties, selon que ses espèces le demandent particulièrement ; moyennant quoi, les vignes rapporteront autant de fruits, qu'avec la faveur du ciel, le père de famille manquera plutôt de logement que de vendange.

CHAPITRE VI.

De la préparation aux vendanges.

Si la vigne dans le cours de sa culture demande beaucoup de science et de diligence, c'est sur le point des vendanges où tout cela est nécessaire, pour tirer en perfection de bonté et d'abondance le fruit que Dieu par-là nous distribue. Les récoltes de tous les fruits que la terre produit peuvent se faire faire par un autre, où il ne peut y avoir de perte que dans la quantité, la qualité demeurant toujours semblable à elle-même. On peut, en ce cas, être trompé dans l'une et dans l'autre; et même c'est une chose, non seulement très-difficile de ne pas l'être, mais encore presqu'impossible, le père de famille n'étant jamais satisfait de la qualité de ses vins, si de l'œil il abandonne ses celliers et ses caves, tant que ses vendanges dureront, en en laissant le gouvernement souverain à ses gens. Cet ouvrage n'étant pas celui qu'on doive confier à personne, dont le goût est semblable à la rudesse du jugement. Aussi, ce n'est pas dans la cave du paysan gros-

sier, quoique sis en pays de bon vignoble, que communément l'on trouve les vins les plus précieux; mais chez les gens de bon esprit, à qui on donne cette louange, que celui qui a de bon vin, est estimé homme de bien. D'où est tiré cette maxime *qu'une seule fois l'année l'on doit s'apprêter à boire.* On voit en tems de vendange sortir des grosses villes les présidens, conseillers, bourgeois et autres notables, pour aller aux champs, à leurs fermes, pourvoir aux vins; aimant mieux prendre cette peine, pour boire de bons vins, que d'en récolter de mauvais, en épargnant le peu de souci qu'il y a dans ce ménage. C'est pourquoi les vacances de septembre jusqu'à la Saint-Martin, sont ordonnées dans tous les parlemens de France, qui donnent le loisir à messieurs de la justice, pendant ces deux mois, de faire faire leurs vins à leur plaisir; n'allant pas si finement aux moissons, dont les féries finissent aussitôt qu'elles commencent. Notre ménager donc, s'égayant dans ses vendanges, pourvoira avant leur arrivée et à tems, à tout ce qui est nécessaire pour cette fatigue, et à loisir se fournira de tines, cuves, cuvettes, baignoires, fouloires, pressoirs, cornues, tonneaux, cercles, osiers, corbeilles, mandes, paniers et d'autres meubles servants à ces usages.

Il revisitera de même ses celliers et caves, pour les faire raccommoder, et nettoyer si soigneusement qu'il en fasse ôter toute la saleté, qui en y séjournant, pourroit causer de la mauvaise odeur au vin ; ce qui lui est si préjudiciable, que toute petite qu'elle soit, il en devient mauvais et de peu de valeur, comme au contraire la bonne odeur augmente de son prix. Par cette raison, les celliers et caves seront situés dans l'endroit de la maison le plus net, éloigné des privés, cloaques, étables, poulaillers, bains, fours et autres lieux fétides. D'ailleurs, nulle odeur n'y sera apportée, de peur de la communiquer au vin, comme lard, huiles, laines, oignons, panais, raves, choux-cabus, chataignes, pain chaud, cocons de vers à soie et autres choses, que plusieurs imprudents et peu scrupuleux ménagers reposent dans leurs caves, au détriment de leurs vins ; mais il laissera les caves libres, pour que les vins y séjournant nettement, puissent se conserver.

On a parlé ailleurs particulièrement de la situation et de l'aspect des celliers et caves à tenir le vin, avec les autres commodités du logis. Néanmoins, de peur d'oublier une chose aussi nécessaire, sans craindre une redite ennuyeuse, je vous en représenterai de rechef ces obser-

vations. Que l'accès des celliers et caves soit agréable et libre, afin d'exciter le père et la mère de famille à y aller souvent, quand ce ne seroit qu'en se promenant, par le bien qu'y apporte leur présence. Que dans l'assiette des celliers et lieux à tenir les cuves et pressoirs, il n'y ait aucune sujetion; car dans quelque pays qu'on soit, tous aspects leur sont bons, par le peu de séjour que le vin y fait. Il n'est pas ainsi des caves, qui, de nécessité doivent être fraîches, puisque la fraîcheur est la conservation du vin. Les caves donc regarderont le septentrion, si vous êtes en pays chaud ; si vous êtes en pays froid, ce sera en tout autre aspect qui vous conviendra le mieux, par la fraîcheur naturelle du climat qui favorise la conservation des vins. Que les caves soient enfoncées dans terre, s'il est possible, pourvu que les eaux en vident ; qu'elles soient étroites et longues, plus obscures que claires, voutées bassement par le dessus et pavées par bas, pour pouvoir les tenir nettes et sèches. Qu'aucune herbe, ni racines d'arbres ne soient souffertes y croître, comme cela arrive quelquefois par négligence, et afin qu'aucune saleté n'y séjourne, les caves seront souvent balayées. Vos caves étant bâties et tenues telles, elles conserveront très-bien les vins ; car la

sécheresse et la netteté du lieu où ils séjournent, en sont les principales causes de la longue durée des tonneaux et des cercles, qui se consomment promptement en lieu humide.

Il est vrai que l'eau de fontaine ou de ruisseau, claire et coulante, sert beaucoup à la conservation des vins, quand en été, on la fait passer sous les rangées des tonneaux, sans cependant les toucher, qu'on l'ôte et remet à volonté ; et il arrive que les vins en sont si bien rafraîchis, toute chaleur incommode en étant bannie, qu'ils demeurent sains et entiers ; c'est pourquoi le ménager sera très-bien avisé ayant l'eau à discrétion, de l'employer à un usage aussi excellent que profitable. Ce rafraîchissement approche de la coutume de certains allemands, qui, dans les jours chauds d'été, lavent par le dehors leurs tonneaux de vins avec de l'eau claire, pour communiquer sa fraîcheur aux vins, comme un préservatif contre les chaleurs de la saison. D'autres composent ce lavage avec des lessives à ce propres ; et tous ensemble tiennent leur caves fort nettes, en les balayant avec autant de soin que leurs salles et chambres. Or, soit ce remède, ou l'obscurité de leurs caves, où on ne peut aller sans lumière, n'y ayant que des petits soupiraux pour rafraîchissement, ou

le soufre dont ils parfument leurs tonneaux, un peu avant que d'y loger le vin, ou bien encore que leurs climats soient plus froids que chauds; il est indubitable que les vins y durent jusqu'à trente ans et plus; mais ordinairement, ils les gardent douze ou quinze ans. Cette coutume est même observée en plusieurs lieux d'Allemagne, que, par honneur, celui qui marie sa fille, fait boire à ses nôces du vin de l'année de la naissance de l'épousée, elle et le vin étant du même âge. On remarque une contrariété naturelle au fruit de la vigne, que le raisin près d'être mûr sur le cep, ne demande que de la chaleur; et réduit en vin, que fraîcheur pour sa conservation. Dans les pays méridionaux et septentrionaux, on voit clairement cette primeur. Dans le Midi les vins se préparent mieux, et dans le Nord ils se gardent plus long-tems.

Les premiers receptacles des raisins et des vins, selon qu'ils se trouvent bien ou mal qualifiés, donnent aussi les premières bonnes ou mauvaises odeurs ou saveurs aux vins, qu'ils reçoivent très-facilement, même delà ils prennent très-souvent le commencement de leur ruine; car par un mauvais entretien ces ustenciles sont puants ou moisis. On préviendra cette perte dès les précédentes vendanges, en net-

toyant soigneusement les cornues, fouloires, tines, cuves et meubles semblables, après s'en être servis, pour demeurer nettement en lieu sec le reste de l'année, en attendant le nouveau besoin, sans les employer à d'autres usages, de peur de les gâter par l'attouchement et attraction de mauvaise odeur. On en défendra sur-tout l'approche aux pourceaux et autre bétail à quatre pieds, aussi aux poules, oies, et généralement à toutes sortes de volailles, à cause de leur fiente, qui toujours porte un grand dommage au vin. Et comme il est très-difficile de bannir les rats des lieux où les cuves sont dressées; il y a un moyen de prévenir l'infection qui provient de la charogne de ce bétail, quand par mégarde étant sauté dans la cuve, il est contraint d'y mourir de faim, ne pouvant plus en ressortir. C'est en lui faisant une issue par une longue perche qu'on mettra dans la cuve, qui atteigne du fond à la cime, posée en ligne diagonale; les rats gravissants par son pendant en sortiront facilement. Non seulement il est nécessaire de bannir des cuves toutes mauvaises odeurs, mais il faut les parfumer avec des bonnes, pour y apporter les vins qui y sont cuvés; ce qui n'est pas impossible ni trop difficile: voici comment. Après avoir vidé, seché et

soigneusement nettoyé vos cuves, vous y mettrez dedans une bonne quantité d'herbes et d'arbustes odoriférants (qu'on trouve assez dans tous pays, mais plus dans les chauds que dans les froids) comme du thym, du serpolet, de la lavande, de l'aspic et semblables. Par le séjour de ces végétaux pendant un an dans les cuves, ils y laisseront les odeurs de leurs qualités, au profit des vins qui après y sont cuvés.

Il est à propos, en cet endroit, de parler de la matière des meubles de la cave ; quant aux tinnes ou aux cuves, on les compose de bois ou de pierres, selon la variété des humeurs des personnes : pour les tonneaux, le seul usage du bois est maintenant reçu parmi nous, et non la terre cuite, à la manière des anciens, comme il sera démontré en ce même livre. On se sert donc différemment de la pierre et du bois pour faire des cuves, utilement cependant de l'une et de l'autre matière, néanmoins plus de celle-ci que de celle-là, l'usage l'ayant emporté depuis long-tems. De toutes sortes de bâtimens, soit de pierres de liais, de taille, ou des moëllons on façonne de bonnes cuves, pourvu qu'on ait soin d'en faire les murailles de raisonnable épaisseur, maçonnées à chaux et à sable, bien à profit et cimentées dans l'intérieur comme des

citernes. Ainsi dressées, elles contiendront très-bien le vin, et il s'y préparera aussi de même. Elles ne sont pas sujettes comme celles de bois à recevoir de mauvaises odeurs, sont de grande durée, de peu de dépense pour leur entretien, faciles à nettoyer quand on veut s'en servir, faciles à faire dans tous les lieux qu'on desire, sans aucune sujétion de forme. Voilà les commodités des cuves de pierre; en voici les incommodités, si toutefois on peut dire incommodité: que le vin n'y bout pas sitôt, que dans celles de bois, par la nature de la matière; mais la patience de l'attente satisfait au père de famille, même cette tardiveté lui vient à profit, quand n'étant pas pressé de ses vins, tout à loisir et sans se précipiter, il pourvoit au fait de ses vendanges. C'est tout ce qu'on a à dire contre les cuves de pierre; car on n'a pas raison de les condamner pour épancher le vin, puisque celles de bois en font bien autant, étant mal faites; mais ce mal ne sera pas à craindre, si dès le commencement, elles sont dressées par une bonne main et sans épargne; et si elles sont bien gouvernées, elles demeureront entières pour plusieurs générations.

Quant aux cuves de bois, on en fait de bonnes avec toutes sortes d'arbres propres à la char-

pente, principalement de châtaignier et de chêne, aussi des tonneaux. Le vin qui séjourne dans le châtaignier n'y acquiert aucune mauvaise odeur, au lieu que celui qui est logé en tinnes et tonneaux de chêne, tire une odeur singulière de ces matériaux dans les premières années, désagréable à quelques-uns, agréable à d'autres, qui, pour la conserver, ajoutent tous les ans à leurs vieux tonneaux quelques nouvelles douves de chênes, dont ils la renouvellent, tant le goût de chacun est différent. Il n'est pas besoin que je parle des façons, figures, capacités des cuves, tonneaux, pressoirs et autres ustensiles servant à faire et garder les vins, à cause de l'impossibilité de pouvoir satisfaire à un chacun, laissant cela, comme une chose indifférente, à l'usage ordinaire de chaque province.

Il y a aussi divers avis sur l'entretien des tonneaux étant vides, l'un des principaux articles de la garde des vins. Plusieurs font défoncer les tonneaux aussitôt que le vin est tiré, en les nettoyant bien, en leur ôtant toute la lie molle, et les faisant secher au soleil, ils les mettent reposer dans un lieu où il n'y a aucune humidité, pour le reste de l'année, en attendant les nouvelles vendanges, lesquelles étant arrivées,

on relie et refait les tonneaux entièrement à neuf, ou sans les laver avec aucune liqueur (ne souffrant même pàs qu'une seule goutte d'eau les touche) on met le nouveau vin. D'autres au contraire ne touchent pas à leurs tonneaux, après les avoir assis dans la cave, jusqu'à une autre saison, sans souffrir qu'on les soulève en aucune manière par derrière, pour en faire en tout écouler le reste du vin, dont ils laissent quelque peu au fond, pour tenir le tonneau en humidité toute l'année. Quand il est question d'y remettre de nouveau vin, ils ne se mettent point en peine de faire défoncer les tonneaux, mais seulement de les laver soigneusement avec de l'eau claire, après cependant en avoir retiré le restant qui étoit au fond du tonneau, pour servir au vinaigre, et jetté dehors le grossier de la lie molle. On racle cette lie à l'aide d'un tronçon de quelque grosse chaîne de fer, ou d'autre chose pesante qui peut entrer par le bondon dans le tonneau attachée avec une corde pour l'en retirer; la lie étant ainsi remuée, l'eau la fera facilement sortir par le tonneau, et après il demeurera net en perfection et propre à recevoir le nouveau vin. Par cet ordre on épargne de l'argent, afin que tous les ans les tonneaux n'aillent pas dans les mains des tonneliers, mais seulement lorsque, par

vieillesse ou accident, quelque chose leur manque. Quelques-uns attribuant l'une des principales causes de la garde du vin à la bonne lie, endurcie dans le tonneau, y en font tenir autant qu'ils peuvent de cette manière : après avoir entièrement écoulé le vin, ils referment le tonneau, le roulent de tous ses côtés, afin que la lie molle qui reste dedans, occupe tout l'intérieur, et s'y affermisse en incrustation. Ensuite, le tonneau est remis en son lieu, pour y demeurer le reste de l'année, non posé comme auparavant, mais sans-dessus-dessous, c'est-à-dire, le bondon regardant en bas et joignant le siège, afin que la lie qui repose sur lui, s'y endurcisse, comme elle fait à la longue ; de manière que lorsqu'on défonce ces tonneaux, ce qui arrive au retour des vendanges pour les racler et relier ; on les trouve tellement incrustés de lie, qu'on ne voit paroître au-dedans aucune partie de bois. Celui qui ne voudra point défoncer ses tonneaux vides, sera assujetti à les tenir toujours très-bien bouchés, sans y laisser aucun évent, autrement il courroit le risque de les perdre en moisissant, et les rendroit incapables de ne plus recevoir de vin. Perte qui souvent arrive par la négligence déloyale des domestiques, que le père et la mère de famille sont contraints de contrôler

par la nécessité de ce ménage ; c'est pourquoi je leur ordonne une facile descente dans leurs caves. Ceux des quartiers de Bordeaux, la Rochelle et ailleurs, où l'on vend le bois avec le vin pour le transporter au loin, sont exempts de ce souci (excepté ceux qui pour leurs provisions, ne changent pas de bois chaque année) et ne prennent la peine d'affranchir leurs tonneaux neufs que pour une seule fois, afin que le vin qu'ils y mettent, n'acquière pas une mauvaise odeur. On parvient à cet affranchissement par différens moyens, tels que ceux qui suivent.

Généralement toutes semences, racines, herbes, fleurs, fruits, gommes, minéraux de bonne odeur, la rapportent au bois des tonneaux, étant parfumés et imbibés de leurs décoctions. Vous les ferez long-tems bouillir en eau claire pour attirer la substance des matières qu'à ce vous aurez choisi les plus propres, et vous jetterez dans le tonneau cette eau toute bouillante, en retenant dans un panier le marc desdites matières, ensuite le bondon en étant bien bouché, afin que le parfum ne s'exhale pas, vous roulerez le tonneau de tous côtés, et si bien que tout l'intérieur se ressente de cette liqueur, qui y séjournera, jusqu'à ce qu'elle soit refroidie, d'où étant tirée aussitôt après, l'odeur que vous

desirez pour votre vin, demeurera au tonneau, qu'à cet effet vous mettrez aussitôt dedans, sans attendre que le tonneau se sèche, c'est-à-dire, quelques seaux pleins de moût pour y attendre les vins clairets et rouges, afin de leur donner une pointe piquante, si vous y voulez mettre de ces vins, et si c'est pour des vins blancs, les en remplir entièrement à la fois. Le romarin, le fenouil, le glaïeul, le souchet, l'ache, la toute-bonne, les feuilles de laurier, les bayes de genièvre et autres semblables pourront satisfaire à votre intention. L'expérience a autorisé qu'on jettât le seul vin bouillant dans le tonneau. La décoction de raisin faite avec de l'eau nette, est bien efficace aussi pour l'affranchissement des tonneaux neufs, et pour la conservation des vieux, et n'étant point étrangère à la nature du vin, elle le conserve très-bien. En ajoutant à cette décoction du sel d'alun de roche pulvérisé, de la chaux neuve en pierre, la quantité convenable à la capacité du tonneau que vous aurez, non seulement elle le préparera, comme vous desirerez, à recevoir le vin étant neuf; mais vieux, et étant moisi et fétide, elle le remettra en bon état, tellement, que faute d'autres bons tonneaux (comme cela arrive dans les grandes vendanges, où quelquefois on est forcé de mettre

les vins où l'on peut), vous y pourrez mettre tout bon vin, sans scrupule, le tonneau étant bon et affranchi de là bien loin, à la charge cependant d'être contraint à renouveller le remède par un mauvais entretien.

On peut user en cet endroit de parfums secs, mais ils ne tendent qu'à un but, c'est-àdire, à donner une bonne odeur au tonneau, mais non pas à l'enduire et le faire enfler, comme à ces deux effets, parviennent les précédents, on doit plus se servir des humides que des secs. Les allemands se servent du souffre pour parfumer les tonneaux, ils font brûler du soufre sur un réchaud, dont la fumée entre dans le tonneau, par un entonnoir mis au trou du bondon, le tout proprement accommodé pour cela, fait dans le tonneau une incrustation, comme la suie de cheminée, sur laquelle le vin étant entonné, se maintient long-tems en bonté; il y en a d'autres qui font de même brûler avec le souffre des petits copeaux de bois de fouteau, faits avec un rabot de charpentier, entortillés comme des anneaux, et enfilés avec un fil d'archal, ce qui forme une chaîne, qui, trempée dans le souffre fondu, est allumée et fourrée dans le tonneau par le bondon: on la laisse pendre jusqu'au milieu du tonneau par un bout

de fil, et elle y demeure tant que le soufre y brûle, on la retire ensuite en charbons avec le fil d'archal, et le vin est aussitôt jetté dessus.

Ainsi quelque bonté qu'ayent nos tonneaux, vieux ou neufs, on fera toujours très-bien de les parfumer chaque année, avant que de les employer; car, quoiqu'il y ait de la peine à cela, elle se trouvera néanmoins très-petite, eu égard à celle qu'on endure dans la perte du vin, qui le plus souvent se gâte, faute d'être bien logé. Et puisque le bon logis est le secret de ce ménage, ne craignons point d'excéder en propreté dans ce cas. Si la mauvaise qualité du terroir est contraire à cette science, comme on voit par tant de vins singuliers, qui ne peuvent supporter d'être long-tems gardés, charriés ou déplacés en aucune manière, de quelle façon qu'on les gouverne : ou nous ferons promptement boire ces vins, pour en éviter la perte, ou nous nous déferons des vignes qui les produisent, vu qu'elles ne valent pas la peine d'être cultivées. Les tinnes et cuves conservées proprement durant l'année (comme il est dit), seront avant tout revisitées par des gens experts, afin de les relier et rarranger selon le besoin, et trois jours avant les vendanges on les lavera et raclera très-bien, pour que rien n'y reste de sale, en y laissant de

l'eau jusqu'à la venue des vendanges, pour les enduire et empêcher d'épancher, mais à la charge de changer souvent d'eau, de peur qu'elle n'y croupisse, en la vidant à cet effet tous les jours une couple de fois. Cela s'entend pour les cuves de bois, car celles de pierres sont toujours prêtes à recevoir la vendange, moyennant qu'elles soient bien lavées, alors seulement qu'elles en ont besoin. Si toutefois il n'est survenu quelque ruine dans leur bâtisse par inconvénient, qu'on aura dans ce cas raccommodée auparavant. Quand on sera sur le point de vendanger, les cuves (de bois ou de pierre) étant sans eau, seront parfumées et lavées avec la décoction susdite, comme les tonneaux, de manière que tout leur intérieur s'en ressente; et pour que la fumée du parfum, en quoi consiste sa principale vertu, ne s'exhale pas, s'il est possible. A mesure qu'on jettera la décoction dans les cuves, elles seront bouchées avec des ais et des couvertures dessus (s'il n'y a point de couvercles), si justement, qu'aucune vapeur n'en puisse sortir. Le parfum ou la décoction étant refroidis, vous ne retarderez pas de les tirer des cuves jusqu'à la dernière goutte, alors ces cuves renfermées, demeureront très-propres à recevoir la vendange. Par dessus le fond de chaque

cuve, l'on sème sept à huit poignées de sel, plus ou moins. selon la capacité de la cuve, pour servir à fortifier le vin et à le rendre de bonne garde, par l'heureuse expérience réitérée plusieurs fois de ceux qui ont autorisé ce moyen. Il sera toujours bon de laver de la décoction susdite, les cuvettes, fouloires, pressoirs et autres meubles où reposent les raisins et les vins, afin que ces derniers restent d'autant plus francs que toute mauvaise odeur en sera bannie.

CHAPITRE VII.

Les vendanges.

C'EST un reste de l'ancienne censure romaine, que la police des vendanges, observée dans plusieurs endroits de ce royaume, où par délibération publique, le tems pour couper les raisins est ordonné : n'étant pas permis au particulier d'anticiper sur cet ordre, quoique ce soit une chose à lui en propre, par rapport à l'intérêt du général. Cette servitude vient aussi que les vassaux ne peuvent vendanger leurs vignes qu'après celles de leur seigneur, ou sans sa permission ; cet ordre visant à ce seul but, d'avoir abondance de bons vins, ce qu'on ne peut espérer de raisins verds, et qui ne sont pas encore parvenus en maturité parfaite. Plusieurs du commun peuple, en différents quartiers ne s'assujétissent que forcément à cette police, par l'erreur invétérée dont ils sont entichés, en se précipitant dans leurs vendanges, aussitôt qu'ils découvrent des raisins bons à manger, sans considérer le profit ni la perte du retard ou de l'avancement

de cette action qui gouverne ce ménage. Les raisins mûrissent promptement dans les pays orientaux et méridionaux; au contraire tard aux occidentaux et septentrionaux, les gelées faisant sur ces derniers l'effet que font les chaleurs sur les premiers; c'est-à-dire préparent la vendange pour le vin. C'est pourquoi de nécessité, il faut laisser gouverner le tems, qui, par des moyens contraires et différents, agit en cet endroit à notre utilité. L'homme d'esprit considérera ces choses, afin que distinguant le lieu où il est placé, d'avec les autres, il travaille sa vendange selon la nature de sa situation particulière sans se confondre; autrement il conduira ses vins à l'aventure, sans assurance de les avoir, ni bons, ni en abondance; car, comment seroit-il possible de tirer des vins parfaitement bons et en grande quantité, d'une vendange imparfaite? Peut-il arriver qu'il sorte du bon vin des lambruches? Tous les raisins sont à comparer aux lambruches même les plus excellentes races, avant leur maturité, ne pouvant rendre alors d'autres vins que sauvages; et au contraire, des raisins bâtards parvenus en pleine maturité, il en sort du vin de passable bonté qui se laisse boire. A la vue et au goût des raisins, on reconnoît la maturité; mais celui qui ne trouvera pas cette adresse

suffisante, pour en juger solidement, y ajoutera les suivantes : les raisins seront parvenus au point qu'on les desire, quand leur pellicule sera devenue mince, subtile et transparente ; quand la couleur de leurs grains s'obscurcira, de blanche, devenant grise ; de rouge, violette ; de noire encore plus chargée, comme jais reluisant ; quand les pepins des grains en sortent noirs, nuds et vides de substance glutineuse, aucune ne s'y attachant. Constantin-César y ajoute cette ingénieuse épreuve, il ordonne de choisir une grappe de raisins fort pressée par l'abondance de ses grains et des plus mures de la vigne : sans la couper du cep, mais de l'y laisser suspendue, vu qu'on en arrache un grain ; on observe le lendemain le trou fait à la grappe, à l'occasion du grain ôté, pour par-là juger de l'état des raisins. Vous vous assurerez qu'il est parvenu au point que vous le desirez, si le trou est aggrandi, vu qu'alors et non avant, les raisins ayant cessé de croître, se flétrissent ; et par l'effet contraire, en trouvant le trou retréci, et les raisins proche du trou, croissants encore, on reconnoîtra que la vigne n'est pas encore parvenue au point d'être vendangée. Mais pardessus toute autre adresse, celle des rateliers ou échelettes, ou draches, différemment nom-

mées, auxquelles les grains des raisins s'attachent, est la meilleure. Car quand elles commencent à mourir dans l'endroit qui tient au rameau de la vigne, c'est signe que les raisins approchent d'être mûrs ; et quand elles sont entièrement sèches, c'est qu'ils ont atteint le dernier terme à leur maturité. En les prenant à ce point, vous ferez des vins les plus exquis, selon la qualité des raisins et la portée des climats. On fait la malvoisie de Candie, le vin de Coz, et autres très-excellents vins de l'Orient, presque naturellement de raisins cuits et passerillés, dont les draches converties en bois demeurent sans nulle substance. Dans d'autres endroits, en imitant la nature par l'art, on fait faner les raisins sur la vigne, en leur tordant le pied sur le cep, où, suspendus, ils les laissent trois ou quatre jours, pour faire diminuer leur humidité accoutumée ; les draches ainsi se desséchant, les raisins viennent en perfection pour rendre de très-bons vins. C'est ainsi qu'on le pratique dans certains endroits du Vivarais, vers Joyeuse, l'Argentière et voisinage, où il croît des vins blancs qui tiennent leur rang parmi les meilleurs de ce royaume. On doit bien concevoir la raison de cette primeur. En vendangeant les raisins qui ont la drache encore

verte et pleine d'humeur ; c'est ce qu'on appelle faire des vins de raisins et de draches tout ensemble, par la communication de la substance qui bout dans la cuve, dont le mélange rabaisse la réputation des raisins qui ne peuvent rendre un vin de bonne valeur, que lorsque déchargés de l'importunité des draches, leur pure et simple liqueur est employée. Chose à désirer pour le goût et pour la durée des vins. Par cette cause, il seroit à souhaiter que les draches fussent séparées d'avec les grains des raisins, pour exprimer le vin de ces derniers ; mais ne pouvant pas le faire indifféremment pour tous les vins, nous tâcherons de rendre les draches de substance à ne pouvoir nuire, à quoi l'on parvient par la manière susdite, et en laisssant faner les raisins, après les avoir coupés du cep, exposés à l'air sur des rochers plats, si on les a à commodité, sur la terre sèche ou sur des claies : ou bien, le tems n'étant pas beau, ils seront serrés dans les greniers étendus sur des planches, jusqu'à ce que cela réponde à votre intention.

La longue garde des vins d'Allemagne, et d'autres endroits plus froids que chauds, fait croire à plusieurs, que les vins les plus mûrs ne se conservent pas si bien que les verdelets. Une infinité de vins sont contraires à ce jugement,

comme

comme les Malvoisies et autres vins étrangers précieux, qui nous sont apportés de la Grèce, et d'autres pays chauds, cueillis non seulement mûrs, mais presque rôtis, par la propriété du climat, qui, néanmoins se conservent en bonté un grand nombre d'années ; et ainsi, quoiqu'il se trouve des vins verds, qui, par la propriété du climat ou du terroir, se gardent long-tems, même achèvent de se faire dans les tonneaux par vieillesse ; il ne faut pas tirer à conséquence la garde de toutes les espèces de vins faits avant la maturité de leur vendange ; ni sciemment vendanger les raisins avant le tems, dans l'espoir de mieux garder le vin ; mais il faut attendre leur parfaite maturité avec tant de patience, que rien ne leur manque pour être au point desiré. Et quoique nous voyons notoirement dépérir quelque portion de nos raisins, par vols, par le bétail, par le tems, ou par une autre occasion, nous ne laisserons pas pour cela de persister dans cette résolution, par l'assurance que d'un plein panier de raisins qui se perd, deux corbeilles en viennent dans la cuve par le bienfait des rosées de la nuit, qui d'heure à autre font grossir les grappes des raisins, par lesquelles la substance des draches et des pellicules des grains se convertit en moût, comme

cela se reconnoît à l'œil ; ensuite quand ayant tiré le vin de la cuve, il ne reste que bien peu de marc, jugeant ainsi par la quantité du marc, du point où les raisins auront été coupés. Le tems profitable aux raisins, est de ne sentir ni pluie ni gelée en leur naissance, mais seulement une chaleur tempérée par l'humidité dans leur crue, et de la chaleur, de la pluie et de la gelée, dans leur maturité, suivant toutefois la distinction des lieux, comme il a été ci-devant dit.

Si par hasard l'été a été fort sec, les vins deviendront excellents en force et délicatesse, mais aussi très-dangereux à se pousser, le pays s'y adonnant, par l'excessive chaleur dont ils auront été nourris ; c'est pourquoi il est à désirer pour la conservation de nos vins, et pour la quantité, qui, en grande sécheresse n'est pas la même qu'en tems tempéré ; que cette sécheresse soit corrigée par quelque bonne pluie survenante huit ou dix jours devant les vendanges, moyennant laquelle, et les rayons du soleil refrappant après sur les raisins, les raisins en provenant se trouveront tels que vous le desirez dans toutes leurs parties. Le père de famille attendra donc ce secours du ciel, qui ordinairement ne manque pas de venir avantageusement par la providence du souverain ménager, à la honte, très-

souvent, et regret de ceux qui par impatience se précipitent en cette action, sans espérer rien de bon; ainsi par la perte d'un peu de raisins ils concluent à la ruine totale de la vendange. Quelquefois aussi le contraire arrive: c'est que les pluies nuisent fort aux vendanges avec perte de vin, qui ne se trouve pas tel qu'on le desire, ni pour la bonté, ni pour la garde, quand il est mélangé avec de l'eau. Pour remédier à cela, cette constante résolution dont j'ai parlé est nécessaire, pour attendre que les premières pluies ayent passé leur colère, afin de vendanger à loisir. Mais vu qu'il y a plusieurs races de raisins qui ne peuvent souffrir aucunes injures du tems, les uns se brûlant par la sécheresse, les autres se pourrissant par l'humidité, cela fait qu'on ne doit pas en faire un grand cas avec raison, mais seulement il faut priser de ceux qui sont capables de résister aux principales intempéries. Cela s'entend seulement pour les vignes que notre père de famille fait planter et dresser à son plaisir, où ces observations ont lieu, comme aussi j'ai sur cela suffisamment insisté; car de celles qu'il tient toutes faites de ses ancêtres, ou autrement, qu'il ne veut pas faire arracher, il en disposera comme il pourra.

Le point de la lune pour vendanger, sera

toujours meilleur dans son décours qu'en sa croissance, pour la garde du vin, par l'expérience de plusieurs. Néanmoins, comme à la manière de serrer les autres fruits, nous ne devons pas nous arrêter entièrement à la lune, mais seulement au beau tems et au loisir, les raisins étant prêts. On ne doit faire aucune distinction pour les heures du jour ; car on peut les employer toutes à cet ouvrage qui est des plus pressés du ménage, et où l'on est accoutumé d'agir en toute diligence. Cependant, si on n'y est pas contraint, le meilleur seroit d'attendre que le soleil eût frappé une heure sur les raisins, avant de les couper, pour en abattre la rosée, afin que par ce moyen nulle humidité étrangère ne se mêlât avec celle du vin. En vendangeant l'on aura soin de ne pas mêler parmi les bons raisins, les verds, les pourris, les secs, ni aussi de feuilles de vigne, de peur d'en faire aigrir le vin, mais on commandera aux vendangeurs que les raisins seuls et bien qualifiés soient nettement mis dans les paniers et les corbeilles, portés delà dans les cornues, et finalement charriés au cellier. Il est louable d'en séparer les espèces pour les serrer à part, et d'en faire des vins selon la nature de chacune, comme il a été dit, mais cela est très-difficile à opérer

dans un vignoble confusément planté ; c'est pourquoi nous avons disposé la vigne par carreaux distingués selon les différentes races de raisins, qui facilement sont coupés séparément et sans confusion, chacune en son point, pour en exprimer le vin, comme l'on desire. Nous nous efforcerons néanmoins de satisfaire à cette œuvre, quoique nos vignes ne soient pas aussi bien disposées que nous le desirerions. Les climats ont grand pouvoir sur les vendanges. Dans les méridionaux, l'on choisit, pour faire des vins blancs, au commencement des vendanges dans toute la vigne, des raisins de cette couleur les plus mûrs et les mieux qualifiés ; dans les septentrionaux, au contraire, même vers Orléans, les raisins blancs sont les plus tardifs à mûrir ; par cette cause, on les laisse les derniers à la vigne, pour leurs grands vins blancs. Dans toutes les provinces de ce royaume, excepté dans les plus méridionales, il faut attendre la coupe des raisins, jusqu'à la chute des feuilles de la vigne, et même plus ; vers l'Anjou, le Maine et aux environs, quand les raisins commencent à tomber à terre de maturité ; cela étant par la tardiveté des climats, suivant la nature des raisins qui se nourrissent à la gelée, comme j'ai dit. Il n'est pas ici question de la

manière de charrier les raisins de la vigne au lieu destiné, chacun ayant ses usages particuliers, selon les pays, puisque de quelque manière que les raisins ayent été portés, cela ne fait rien à la bonté du vin, ni à la quantité ; tel que si c'est par charrettes (comment elles sont faites) à dos de bêtes (de quelles espèces), ou par des hommes, pourvu que ce soit en diligence, et que rien ne se perde en chemin ; mais il faut s'étendre sur l'article concernant la manière de fouler les raisins, ce qui fait le plus grand intérêt de cette partie du ménage, comme il sera montré au chapitre suivant.

CHAPITRE VIII.

De la manière de préparer les vins.

IL est nécessaire de fouler les raisins pour la première œuvre ; en ce cas, on se gouverne diversement, selon les pays et la différence des raisins. La manière la plus aisée de fouler les raisins, est par la fouloire mise sur la cuve, dans laquelle un homme à pieds nuds et bien lavés, épreint les raisins, dont le moût s'écoule dans la cuve par des trous faits au fond de la fouloire, et le reste du marc y est jetté après, par une ouverture faite audit fond, en en levant une planche. Mais ce n'est pas la meilleure façon pour le vin, parce qu'ainsi la crasse et le limon des raisins se mêlent avec le moût, dont les vins sont d'autant plus incommodés, que plus jeune est la vigne, et plus le terroir est gras et fumé, et que le tems de la vendange aura été plus pluvieux. Il sera pourvu à cet inconvénient en puisant le moût par-dessus, sans le faire couler par le bas de la fouloire, au fond de laquelle s'arrêtera le plus grossier et le plus

terrestre, et en le séparant ainsi du subtil, le vin demeurera déchargé de cette incommodité. Par cette cause, la fouloire sera posée auprès de la cuve, en l'accommodant aux porteurs de la vendange, pour la facilité du déchargement; et aux fouleurs, afin qu'avec le moins de peine qu'on pourra, ils la vident dans la cuve peu à peu, à mesure qu'elle sera foulée. Il y en a qui ne se servent pas de la fouloire, mais c'est dans la cuve même, où ils foulent leurs raisins, tout à la fois, après les y avoir assemblés. Il y en a d'autres qui ne retirent rien du tout des raisins et y laissent volontairement le moût, étant bien assurés que ceci est sans perte, et que les raisins à la longue échauffés, rendent sans cette violence même leur substance. Et de plus, le peu qui pourroit y rester se retrouve utilement pour le ménage, ou dans les vins apprêtés, ou dans ceux qui sont allongés avec de l'eau. Par ces deux derniers moyens, on ne peut faire que des vins grossiers, noirs ou rouges, et jamais des délicats, blancs et clairets; il n'y a que par le seul fouler, petit à petit, dans la cuvette ou la fouloire. Le sejour des vins dans la cuve est inventé pour leur donner la couleur, qu'ils acquièrent d'autant plus forte (comme par attraction de la substance des pellicules des raisins),

que plus on leur donne de tems pour bouillir avec le marc, et que les raisins d'eux-mêmes, par la faculté du fonds, ont plus de matière pour y fournir; science reconnue par hasard, ayant vu coloré le moût qu'on avoit laissé séjourner avec des raisins au fond d'une cuvette, de sorte qu'on a tiré à conséquence cette paresse réduite en art. Les vins blancs qui demeurent de cette couleur jusqu'à leur fin prouvent cela, vu que séparés du marc, dès qu'on les a exprimés des raisins, ils se façonnent en bouillant à part, et retiennent aussi leur propre et naturelle saveur, quand ils n'ont pas été mélangés par d'autre. Nous parlerons premièrement de ces vins, et ensuite des autres selon leurs rangs.

Quoique les vins blancs surpassent en bonté la plupart des autres, ils sont néanmoins plus faciles à faire que les rouges et grossiers, parce que sans cuver en aucune manière, directement de dessous les pieds du fouleur, en moût exprimé des raisins, on les loge dans les tonneaux. Là seuls, sans le marc, ils achèvent de se faire en bouillant; d'où ils acquièrent la blancheur, la force et la bonté, ce qu'ils ne pourroient faire étant mélangés avec du marc, comme sont tous les vins colorés, qui communément sont plus

foibles, que plus ils sont chargés de couleur. C'est pourquoi, dans les terroirs à vigne plus froids que chauds, les vins blancs sont le plus en usage, comme cela se voit en différens quartiers de ce royaume, aussi en Allemagne, en Suisse, en Savoye, à Genève et ailleurs, où le vin blanc vient assez bon, au prix des clairets et rouges qui y sont si petits et si foibles qu'on n'y remarque que fort peu de substance.

Qu'on choisisse la vendange pour le vin blanc, hâtive ou tardive, selon les lieux, on la reposera dans la cuvette ou fouloire, pour être là aussitôt foulée aux pieds, et le moût qui en provient être porté dans les tonneaux. On puisera le moût par-dessus, et afin qu'il se séparé du marc, on fourrera profondément dans la vendange foulée une corbeille d'osier bien nette, dans laquelle le moût pur s'assemblera, où n'en prenant que la fine fleur, le vin par conséquent en deviendra plus exquis, pour la délicatesse et pour la force, le terrestre et grossier demeurant au fond de la cuvette; le restant dans la cuvette ou fouloire, sert aux vins clairets et aux rouges (à cette cause étant porté dans leur cuve ou tinne), qui se trouveront d'autant plus diminués que l'on en aura tiré plus de moût. On destine particulièrement les bons tonneaux aux vins

blancs, sans les faire servir à tenir d'autres vins, de peur d'en obscurcir le bois au détriment des blancs, qu'on voudroit y remettre après. Les tonneaux seront ensuite très-bien bouchés, sans leur laisser aucun air, afin que la substance du vin reste entière, sans quoi une partie s'en iroit en exhalaison. La crainte qu'on a que le vin se perde par sa grande force, en crevant les tonneaux, fait que la plupart ne les ferme point du tout, jusqu'à ce qu'ils ayent passé leur fermentation. Mais c'est en vain ; car moyennant que les tonneaux soient bien faits et profitablement cerclés, tels qu'un homme judicieux saura bien les faire dresser, si terrible que soit le vin qu'on y enfermera, il ne pourra en arriver aucun désagrément, en laissant un demi-pied de vide dans le tonneau, pour donner place au vin de se promener à l'aise en bouillant ; par ce moyen le vin se conservant dans toute sa force, il deviendra plus puissant que si on le gouvernoit d'une autre manière, ceci étant reconnu de tous, que la force du vin s'affoiblit d'autant plus que les tonneaux en restent plus long-tems ouverts. La première furie des vins étant passée, ayant bouilli comme ils ont voulu, on achevera de remplir les tonneaux de semblable vin pris dans un tonneau que vous aurez à ce destiné. Ce

remplage ne se peut faire tout d'un coup, et il faut y revenir plusieurs fois, vu que les vins se consomment toujours de quelque peu, jusqu'à ce qu'ils ayent achevé de se parfaire, ce qui demande assez de tems. Plus cependant, lorsqu'ils sont plus substantiels et meilleurs. En remplissant ces tonneaux, il faudra faire verser un peu de vin par-dessus, afin de faire vider l'écume grossière que le vin repousse du fond du tonneau en haut, laquelle restant dedans, ne peut que porter préjudice au vin, tant en ternissant la couleur, qu'en en offensant le goût. Pour faire cela parfaitement bien, il faut soutirer ou changer les vins au huitième ou dixième jour, pris à leur origine, en les transvasant de leurs premiers tonneaux en d'autres bien nets et bien lavés, ou en bouillant encore, ils s'acquerront une seconde et subtile lie pour leur conservation, ayant laissé dans leurs premiers tonneaux la première et grossière avec laquelle ils étoient sortis de la cuvette. La diminution de leur force ne sera pas à craindre, comme cela seroit assuré, si l'on tardoit jusqu'au printems à les transvaser ou remuer; car alors laissant leur mère-lie vieille; ils n'ont pas le loisir ni le moyen d'en faire une nouvelle, l'action de bouillir leur manquant, avec laquelle seule elle s'ac-

quiert. Néanmoins cela dépend de la nature des terroirs des vignes et des propriétés des raisins, remarqués par les expériences, où l'on s'arrêtera ; mais en quelque pays qu'on soit, il est toujours convenable de tenir les tonneaux bien bouchés, de peur de l'évent. C'est la véritable manière pour bien façonner les vins blancs de toutes sortes, muscats, piquardans, blanquettes, et autres des espèces les plus renommées du Languedoc, où cet ordre est observé, communicable à toutes les autres provinces. Quelques-uns font leurs vins blancs dans la même vigne où l'on en cueille les raisins, lorsqu'on les vendange, en mettant dans des tonneaux bien nets, charriés à cette fin sur le lieu, la mère-goutte, qui est le moût procédant des raisins, qu'ils lâchent volontairement sans fouler, et les vins deviennent excellents, ceci étant la plus exquise partie de la vendange. D'autres en foulant la vendange sur la cuve avec des fouloires percées au fond, tirent le moût pour les vins blancs de la cuve, qu'à cette cause ils tiennent ouverte pendant que le fouleur travaille, afin que le moût ne faisant que passer par la cuve rende le vin entièrement blanc ; mais ce n'est pas la meilleure façon à cause du terrestre qui se mêle avec le vin. Dans les environs de

Paris, pour faire le vin blanc, ils font demeurer dans la cuve la vendange foulée, une ou deux fois vingt-quatre heures, et pour le clairet, sept ou huit jours, avançant ou reculant ce terme, selon que la saison se rencontre froide ou chaude.

On fera bien de faire des vins blancs séparés de la seule espèce de raisins de cette couleur, et propres à cela, pour les loger séparément, tant pour les boire ainsi, que pour les mélanger après, si on le desire, ce qui très-souvent se rencontre bien, et il est toujours bon de mêler le muscat avec le piquardant en raisin ou en moût (cependant la maturité de ces deux raisins ne s'accorde pas, le piquardant étant plus tardif que le muscat, il vaut mieux que cela soit en moût ou même en vin déjà fait) par l'excellent vin qui en sort, agréable en boisson ordinaire sans offenser le cerveau, comme fait le seul muscat, qui, par sa grande force, n'est pris que le matin en petite quantité. Il n'est pas de nécessité d'avoir des raisins blancs pour les vins blancs, d'autant plus que les noirs satisfont à cela, en rendant le moût blanc; la couleur des raisins ne pénétrant pas plus avant que la pellicule, sans toucher au moût. Cependant la blancheur n'est pas entièrement si naturelle que celle des raisins blancs; il y a même des terroirs et des

espèces de raisins, qui ne se plient guères bien à cela. Quelques vins blancs sont aussi clairs que l'eau de fontaine ; d'autres demeureront toujours troubles, et il s'en trouve encore de couleur de lait. Toutes ces variétés sont agréables, pourvu que le goût réponde au désir, selon le proverbe : vin pour saveur, vin pour couleur.

Il est impossible d'ordonner combien de jours les vins doivent demeurer dans la cuve pour s'y préparer, par la variété du naturel des raisins et des terroirs qui les produisent, ce qui impose la loi à ce ménage. C'est le climat qui gouverne principalement en cet endroit, comme il a été remarqué, non pas généralement par-tout, néanmoins sans distinction par le bénéfice de la nature, se trouvant des quartiers et recoins de vallons et côteaux en différens endroits situés sous des climats septentrionaux plus froids que chauds, qui rapportent des vins précieux, ne cèdant en rien à ceux des parties méridionales. Témoins ceux d'Orléans, de Couci, de Beaune, de Coste à Grenoble, de Coste-Rouge en Savoye et autres qui croissent dedans et dehors de ce royaume. Moins ces vins demeurent dans la cuve, et plus délicats ils sont ; parmi lesquels on remarque ceux de l'Anjou, ou d'une partie

de ce pays, qui ne veulent séjourner dans la cuve plus de deux ou trois jours, au lieu que ceux de Paris ne peuvent se colorer à moins de sept ou huit, comme nous venons de dire; à Sens en Bourgogne les raisins foulés étant mis en cuve, un homme se tient comme en sentinelle, l'oreille contre et joignant la cuve, jusqu'à ce qu'il entende bouillir le vin (ce tems peut être environ de deux ou trois heures), et alors on tire en diligence un excellent vin clairet, le plus délicat et le plus savoureux sortant le premier. Or, sous quelque climat que ce soit, on trouve que les raisins noirs qui croissent en terroir chaud et sec, rendent les vins plus chargés de couleur, et plutôt, que les raisins blancs cueillis en terre fraîche et humide, tant par la qualité des raisins, que par la nourriture plus grande qu'ils tirent de la première assiette, plutôt que de l'autre. Par cette raison nous tiendrons moins dans la cuve les uns que les autres, selon nos expériences. Il y a des vins clairets et même des plus exquis, qui, en moins de vingt-quatre heures de séjour dans la cuve, atteignent le point qu'on desire. Pour parvenir à cette couleur, d'autres y employent huit à dix jours; il s'en trouve même de si tardifs, qu'ils ne peuvent jamais venir rouges ni couverts, quoiqu'on

les

les tienne un mois dans la cuve. Mais pour ne pas se tromper, il est nécessaire de tirer souvent du vin de la cuve par la guille, pour, en le tâtant d'heure à autre, prendre avis du terme de le viner ; quand sa couleur vous paraîtra agréable, vous le sortirez alors entièrement de la cuve pour l'entonner, sans user de délai ni remise, donnant à ce soin toutes les heures, sans distinction de jour ni de nuit ; car en y allant avec négligence, ce seroit un hasard que d'avoir de bons vins.

Les vins étant donc parvenus au point de les sortir de la cuve, de quelque couleur qu'ils soient, soit clairets, soit rouges, soit noirs, seront, logés, ainsi qu'il appartient, dans les tonneaux préparés comme ci-dessus ; même à raison du peu de moût qu'ils trouveront au ſond, où ayant séjourné durant quelques jours, ils auront imbibé l'intérieur du vaisseau d'une odeur précieuse, qui, étant incorporée avec le vin, le rendra délicat et piquant, ayant l'odeur de framboise. Cela même le tiendra robuste pour se conserver long-tems, moyennant que, comme j'ai dit des blancs, ceux-ci soient toujours soigneusement ſermés, afin que leur force ne diminue pas par l'évaporation, et que n'ayant aucune communication avec les odeurs étrangères

qui pourroient lui venir par l'ouverture du bondon, il retienne la sienne bonne et excellente. Il ne faudra pas remplir les tonneaux la première fois; on leur laissera quatre doigts de vide, ou moins, selon la couleur du vin, le clairet en desirant plus que le rouge, à cause de la plus grande force du premier que du dernier, pour que chacun y puisse bouillir à l'aise suivant sa portée, sans offenser les tonneaux qui attendent pour être fermés la dernière fois.

Non seulement cela obscurcit les vins, comme il a été dit, en les faisant cuver trop long-tems, mais en diminue la quantité, et en ôte la force, par le trop d'air qu'ils prennent à la longue, ce qui arrive principalement, à cause de la large ouverture des tinnes ou cuves, d'où la vertu du vin s'évapore. Pour prévenir ce mal, il faudra, s'il est possible, tenir les cuves bouchées aussi soigneusement que les tonneaux, pendant que la vendange y séjournera, afin que la vertu du vin ne s'en aille pas en vapeur, laquelle étant retenue par force, le vin en demeurera après beaucoup plus vigoureux. Si les cuves ne sont pas préparées pour cela avec les couvercles bien joints, on les couvrira grossièrement avec des ais par-dessus, en y ajoutant des morceaux de toiles et autres couvertures, de manière que

rien n'arrivera au détriment du vin. C'est aussi un autre bon secret de ce ménage, que d'anticiper, plutôt que de retarder le tems de viner, afin d'éviter les mauvaises odeurs que le vin reçoit du long séjour avec le marc, quelquefois même, jusqu'à l'aigrir et le perdre; et quoique les vins ne sortent pas de la cuve aussi colorés qu'on le desireroit, pour la boisson commune, on pourra néanmoins, étant entonné, le charger de couleur par artifice, autant qu'on voudra comme il sera montré; et le profit sera tel qu'on aura des vins couverts et puissants, tout ensemble, ce qui ne se voit ordinairement qu'en terroir entièrement propre à la vigne. On se pourvoira ainsi de bons gros vins rouges et noirs, sans les laisser cuver les trente ou quarante jours, ainsi que font certains paysans. Cette boisson est propre aux gens de travail, qui la digèrent facilement par leur continuel exercice, à laquelle ils sont vraiment attachés par cette raison, comme les personnes de repos le sont aux vins blancs et clairets.

Il y a deux couleurs principales dans les vins clairets; celle de rubis oriental, ou d'œil de perdrix, ou bien de hyacinthe tendante à l'orangé. Ces couleurs sont plus faciles à discerner qu'à juger, qui des deux vins est le meilleur,

chacune des deux couleurs donnant des vins précieux. Les vins qu'on nous apporte de la Grèce sont communément orangés, ce qui fait approuver cette couleur ; mais aussi celle de rubis, est avec raison estimée, par les excellents vins qui croissent de cette couleur en différents endroits de ce royaume et ailleurs. Il y a quelques espèces de raisins blancs, qui plantées en terroir de grès, exposées au midi ou au couchant, dans un climat ou pays chaud, ne peuvent rendre d'autre vin que de couleur hyacinthe, les raisins en étant cueillis en parfaite maturité. Ces espèces étant mises en assiette et aspect contraires, quoique vendangées au point requis ne le feroient pas tel, mais semblable au rubis ; car le vin clairet qui provient des raisins noirs croissant en quelque terroir et aspect que ce soit, est toujours de même couleur ; d'où il faut conclurre que ces deux couleurs procèdent du raisin et du terroir qui s'accordent ensemble. On change cependant ces couleurs de l'une en l'autre, tant l'homme est industrieux. Mais vu que l'artifice altère quelquefois le naturel, il est certain que l'on prise toujours plus les vins, que moins on les aura drogués ; aucune falsification n'étant en ce cas à comparer avec la douceur de la simple nature. Ainsi, en me réservant dans

un autre endroit à montrer le moyen de parvenir à ces mutations et semblables gentillesses, touchant les vins, j'acheverai de dire ce que je pense du reste de leur entretien.

Ayant entonné les vins, on les gardera soigneusement de l'évent, en tenant leurs tonneaux si bien clos, qu'il n'en sorte aucune évaporation, et cela, comme il a été dit des blancs, leur conservera la force et le goût, ce qu'on ne pourroit espérer en tardant trop long-tems à les fermer, selon la coutume de quelques-uns, qui laissent leurs tonneaux ouverts, jusqu'à ce que le vin ait achevé de bouillir; en quoi ils se trompent, en perdant sans vouloir le faire, une partie de la quantité et de la bonne qualité de leurs vins. Tenez une seule nuit une bouteille pleine de vin ouverte? Le lendemain vous reconnoîtrez que ce vin est éventé et a perdu de sa valeur, ceci n'est que pour fortifier la raison dite ci-dessus. Les tonneaux seront bons et bien cerclés, afin de pouvoir résister à la force du vin bouillant, qui dure communément huit ou dix jours plus ou moins, selon les lieux, la qualité des vins et la saison : passé ce tems, on commencera à leur remettre du vin par-dessus pour en remplir les tonneaux, en place de celui qui se sera consommé en bouillant, ce qu'on réité-

rera de dix en dix jours, en refermant toujours bien les tonneaux, jusqu'à ce qu'ils n'en ayent plus besoin, alors pour la dernière fois, les tonneaux seront fermés, ce qui se fait ordinairement vers la Saint-Martin d'hiver.

Ce n'est pas toujours de bouillir, qui consomme les vins dans les tonneaux; car la bise, vent qui nous vient du nord, en fait bien sa bonne part, lorsqu'elle entre avec violence dans les caves percées à son aspect, chose éprouvée en plusieurs endroits du Languedoc, dont à la longue les vins sentent l'évent, et sont en danger de s'aigrir. Pour y remédier : premièrement l'on tiendra les fenêtres qui regardent le nord fermées tant que la bise soufflera, en les rouvrant quelquefois pour rafraîchir, afin qu'elle fasse évaporer moins de vin; en outre on rouvrira les tonneaux de mois en mois, pour les remplir autant de fois de bon vin, jusqu'à la fin de mars, qu'on les refermera pour le reste de l'année, toujours fort soigneusement, afin que jamais le vin ne s'exhale. Par ce moyen vos tonneaux pleins garderont le vin sans s'aigrir.

Cette proposition ne sera pas sans étonnement; qu'il vaut mieux remplir les vins avec de l'eau qu'avec du vin, tant pour le goût que pour la garde. L'usage de quelques hommes honorables

de Beaucaire, juges dignes sur ces matières, même par l'assiette du lieu, entr'autres de celle de la France portant les meilleurs vins, comme le célèbre vin clairet de Cante-Perdrix le prouve, a autorisé ce remplage; ainsi tout bon ménager pourra remplir ses vins sans regret avec de l'eau pour la dernière fois, qui pourra être vers la Saint-Martin, pourvu que sur un tonneau de la capacité de trois charges de mulet (neuf cents), il n'y mette qu'une pinte d'eau mesure de Paris, qui peut revenir au pot ou *pichier* du Languedoc, et ainsi à proportion pour les autres tonneaux. L'expérience de ce secret convaincra le ménager dans peu de tems, et sans grand hasard; pour s'en servir sur toutes sortes de vins et sous quelque climat que ce soit.

La meilleure matière pour clorre les tonneaux est le liège, qui seul étant bien choisi, gros, épais, léger, toutefois bien serré, ferme le trou du bondon parfaitement bien, sans respiration aucune. Il y en a qui font des bondons de bois de saule ou d'autre léger, qui enveloppent d'étoupes, tout ce qui entre dans le vaisseau, ce qui le ferme assez bien, en y ajoutant par-dessus un mortier fait à chaux et sable, ou d'argile seule, ou même de cendres pétries. D'autres, sans mettre de bondon dans le trou,

le couvre d'un papier mouillé avec de l'eau, en le collant là, et par-dessus, ils mettent des feuilles de figuier cousues ensemble, l'épaisseur d'un pouce ou environ, arrondies comme un tranchoir de bois, qui par leur mollesse, et pressées par une pierre platte et pesante placée dessus, entrent avec le papier quelque peu dans le trou, et le tonneau se trouve bien fermé. Quelques-uns en fermant leurs tonneaux, font à quatre doigts du bondon, sur le devant, un petit trou, avec un perçoir ou vilebrequin, ce trou regardant en haut, dans lequel ils fourrent un grain de sel, occupant tout le trou sans pouvoir entrer plus avant; après ils le couvrent d'une demie coque de noix, et par-dessus mettent du mortier ou de l'argile pétrie, croyant par ce moyen que le tonneau a autant de vent qu'il en a besoin, pour sortir le vin qu'on veut tirer par une seule ouverture, sans être contraint d'en faire deux pour lui donner de l'air (ainsi qu'on fait à tout tonneau bien fermé, faute de respiration), sans que pour cela le vin sente l'évent. Or, quelque soit la façon de fermer les tonneaux, n'importe, pourvu que ce soit bien et profitablement, et qu'ils ne demeurent jamais ouverts, soit pleins, soit vides, de peur de perdre le vin et le bois tout ensemble.

Il n'est pas absolument nécessaire de transvaser toutes sortes de vins, mais seulement ceux qui croissent en vignoble nouveau, gras et fumé (comme il a été dit) ou qui d'eux-mêmes sont forts et grossiers. Ceci a été inventé pour les décharger de leur matière terrestre, afin de les faire demeurer de meilleur odeur et pour qu'ils se conservent plus facilement, mais non pas pour les petits vins qui se passent très-bien de ce changement. Cependant ce ne sera que profitable en transvasant les premiers, pourvu que ce soit fait de bonne heure, au plus tard dix jours après les avoir vinés. Quant aux vins de charroi et de transport facile (comme il s'en trouve abondamment en différents endroits de ce royaume de tels, Dieu pourvoyant à la nourriture de son peuple), il est toujours à propos de les transvaser, même profitable à quelques-uns qui augmentent en bonté à mesure du tracas. Et au contraire, cela est très-pernicieux pour d'autres qui ne peuvent souffrir d'être remués, ce qu'il faut discerner pour gouverner les vins suivant leur naturel, sans les forcer, de peur de les perdre.

Quelques-uns gouvernent aussi leurs vins d'une façon particulière. Après les avoir entonnés et encavés, ils percent généralement tous

leurs tonneaux, mettant à chacun la canelle par bas, et sans en avoir destiné aucun pour leur ordinaire, ils tirent de tous indifféremment, tantôt de l'un, tantôt de l'autre, selon leur goût. Ils continuent cela jusqu'au mois de mars; alors ils roulent tous leurs tonneaux par la cave, l'un après l'autre, afin de faire mêler ensemble le vin et la lie. Après, on transvase ce vin ainsi brouillé dans des tonneaux bien propres, par le moyen d'un seul tonneau vide, qui le remplit du vin de son voisin; ainsi vendant l'un, l'autre se remplit jusqu'au dernier, selon qu'il se trouve de vin dans les tonneaux entamés. Chaque tonneau avant tout ayant été bien lavé, ils seront tous arrangés de nouveau dans la cave, comme aux vendanges, en ayant ôté les canelles et bien refermé leurs trous; ensuite les tonneaux pleins, sont soigneusement bouchés par-dessus pour le reste de l'année. Enfin, le tonneau percé, le vin se ménage à la manière ordinaire, dont on se sert aussitôt qu'il est réclairci, ce qui arrive peu de jours après ce changement.

CHAPITRE IX.

Des vins pressés, trempés, allongés, et autres de ménage.

AYANT tiré le vin de la cuve, le marc restant sera incontinent porté au pressoir, pour en exprimer par force le vin qui n'a pas voulu sortir dans la cuve. Ces vins pressés (comme directement contraires à ceux de la mère-goutte) sont les moins délicats, à cause qu'ils tiennent beaucoup de la substance du marc ; mais ils sont beaucoup estimés pour le ménage étant de longue garde. Par cette raison le vin de pressoir en Anjou, est mêlé avec le meilleur et le plus délicat, qui est le premier sortant de la tinne, en composant un vin de moyenne bonté par le mélange de ces deux extrêmes, sans craindre la corruption. Il est inutile de parler de la façon du pressoir, y en ayant de tant de sortes qu'il seroit impossible de les représenter toutes. Les plus communs sont par vis et leviers, l'un et l'autre étant fort faciles et utiles, suivant que le pays est abondant ou rare en vendange, et

par conséquent, que les pressoirs sont plus ou moins pressés de besogne, on les fait grands ou petits, mais toujours de bois fort et solide. Ces pressoirs ne serviront à autre chose qu'à presser des marcs de raisins, pas même à y séjourner des matières d'odeur forte, sur-tout mauvaise, comme cuirs, chanvres, et autre chose semblable, de peur de les communiquer au vin; mais on les tiendra proprement pendant l'année, afin que le vin y passant, en sorte parfaitement bon. Ce vin sera serré dans les tonneaux sans pouvoir s'exhaler, avec le même soin que les précédents. On garde le marc sortant du pressoir pour les pourceaux, et pour donner aux pigeons et aux poules en certains tems de l'année; on le fait sécher, afin d'en retirer les pepins pour en engraisser les chevaux; ou bien, s'il ne peut servir à aucune de ces choses, on en fait du fumier. Le pressoir est inventé pour les pays où les vignes, par leur grande abondance, font le gros du revenu, et non pour ceux qui en sont médiocrement accommodés, car le marc y est employé d'une autre façon plus avantageuse; on fait en y joignant de l'eau, du vin de dépense pour la boisson des domestiques et manœuvres. Voici l'ordre que l'on tient pour cela.

Avant que d'ouvrir la cuve pour en tirer le

vin, on fait et l'on porte sur le lieu la provision d'eau pour faire ce vin de ménage appellé dépense, au moins ce qu'il en faut pour le commencement, pour que sans séjourner, elle soit jettée par-dessus le marc, aussitôt que le vin en sera séparé, de peur que le marc séjournant sans humidité, sa grande chaleur ne cause quelque mauvaise saveur à la boisson, dont la plus commune est l'aigreur, qu'elle acquiert promptement, si on n'use pas de diligence à verser l'eau dans la cuve. C'est pourquoi, dès qu'on verra que le bon vin ne sort plus de la cuve, sans la fermer par bas, un homme entrera dedans pour ôter du marc tout ce qu'il trouvera de sec au-dessus, et à force de pieds, faire rejoindre au bois de la cuve le marc qui s'en trouvera reculé par la sortie du vin. Il faut aller avec précaution dans toutes ces choses, afin d'avoir une bonne boisson. Cela étant fait, l'eau y sera mise, en la jettant par-dessus, en telle quantité pour la première fois, qu'il en faut pour couvrir tout le marc, sans plus, ou dans peu de tems par la force du marc, elle bouillira vigoureusement. Après on y ajoutera peu à peu de nouvelle eau, une fois chaque jour, pour que le total ne soit point détourné de bouillir, comme cela seroit à craindre en y en mettant trop à la fois. Par

ce moyen, la substance restante au marc sera communiquée à l'eau en couleur et en saveur, et vous aurez une excellente boisson, d'autant meilleure, qu'il y aura plus de marc et moins d'eau. Dans deux ou trois jours, le premier trempé, ou la boisson, sera tiré de la cuve et entonné comme le vin ; le trempé se gardera, étant bien encavé, jusqu'aux nouvelles vendanges. On remettra de l'eau sur ce même marc comme dessus, pour en faire une seconde boisson, ensuite une troisième, que l'on entonnera comme la première, pour les faire boire au contraire de leur âge ; c'est-à-dire, la plus nouvelle et dernière faite ; la première, en gardant pour l'arrière saison les plus vieilles, faites les premières, comme étant plus substantielles, par conséquent plus potables, et elles se surpasseront aussi en bonté, selon leur ordre ; enfin, on ajoutera de l'eau par-dessus tous les jours et peu à la fois, pour ne pas trop affoiblir la boisson, qui, sans la remuer dans les tonneaux, servira pour l'ordinaire du commun de la famille, en la tirant directement de la cuve à mesure du besoin, et cela durera jusqu'à Noël, plus ou moins, selon comme elle sera gouvernée. Voila, sans beaucoup de peine, du vin trempé pour la provision de vos serviteurs, à l'épargne

des bons vins. On notera ceci pour maxime : *de ne changer d'eau, ni de façon de l'application*, de peur de gâter votre trempé ; ce ménage ne pouvant souffrir de changement, d'où proviennent non seulement des goûts désagréables à la boisson, mais le plus souvent de fortes corruptions. C'est pourquoi l'on s'arrêtera à l'eau et à la façon que l'on aura prise en premier lieu. C'est-à-dire, d'achever vos trempés de l'eau dont vous vous serez servi dès le commencement, sans mélange d'aucune autre ; et venant au choix des eaux, préférez toujours celles de fontaine à toute autre, comme la meilleure. Quant à la façon de la boisson et l'application de l'eau, on y travaille diversement. Les uns pour prévenir l'aigreur, tiennent toujours le dessus du marc mouillé, en l'arrosant d'eau tous les jours, quand on la jette dans la cuve. Les autres, au contraire, craignent l'évent, et tiennent le dessus du marc sec et affermi, comme un chapeau qui sert de couverture au reste. Ceux-ci parviennent à leur intention, en mettant un ais au milieu de la cuve sur le marc, sur lequel ils jettent toujours l'eau, qui, par la dureté de l'obstacle, s'écarte de tous côtés, en mouillant le dessus du marc. Ceux-là, en faisant seulement un trou au marc par un côté,

contre le bois de la cuve, font le long du trou doucement glisser l'eau dedans, dont le dessus du marc reste toujours affermi et sec. Par ces deux chemins, quoique contraires, tous parviennent au but qu'ils désirent, pourvu que sans varier, ils suivent le premier pris.

Il y en a qui, au lieu de plusieurs trempés différens en bonté, n'en font qu'un seul bon, en mettant sur le marc, en une fois, toute l'eau qu'ils imaginent servir à leur intention; après y avoir bouilli pendant quelques jours, ils retirent de la cave le trempé, et lorsque la couleur leur en plaît, pour l'entonner; cette boison sera d'autant meilleure, que moins le bon vin aura cuvé, et qu'on aura mis moins d'eau sur le marc.

Un troisième moyen, et qui est plus souvent meilleur qu'aucun des précédents; c'est que tous les jours on met de l'eau dans la cuve où on tire du trempé; mais de tout cela en petite quantité; en continuant ainsi jusqu'à ce que toute la vertu du marc soit exprimée et attirée par l'eau.

Il convient d'être tous d'accord pour prévenir la ruine des cuves, auxquelles l'usage des trempés ou boissons porte du dommage, d'autant plus grand, que plus long-tems ces boissons

y séjournent, à cause des mauvaises odeurs qu'elles en acquièrent, quand à la longue, par négligence, on cesse de les visiter pour pourvoir aux défauts qui y surviennent, dont la perte n'est pas seulement pour la boisson qui est dans les cuves, mais pour toute la vendange qui y est mise ensuite dans les années suivantes; car la cuve en étant une fois infectée, communique ces mauvaises qualités aux vins qui y cuvent ensuite. On préviendra ces maux en veillant à ce que l'eau soit mise dans la cuve toujours à propos, en continuant, jusqu'à la fin, l'ordre que vous aurez une fois commencé: en faisant sortir le marc de la cuve dès que les trempés en seront dehors, sans attendre une heure après; et enfin en raclant et nettoyant le dedans des cuves aussi soigneusement que si on vouloit y mettre de la nouvelle vendange, pour demeurer ainsi propres pendant tout le reste de l'année. Mais le meilleur sera de destiner une ou deux cuves pour les trempés, dans lesquelles on mettra tous les marcs des autres cuves, après en avoir tiré les vins; où, sans hasarder la bonté des cuves franches, les trempés se feront, comme on le desirera; de manière qu'avec la conservation des bonnes tinnes ou cuves, les vins et les trempés seront bons chacun dans leur qualité.

Cette manière fournit plus de boisson de ménage que nulle autre, mais aussi de plus grossière liqueur. C'est pourquoi celui qui désirera en avoir de plus agréable, il faudra qu'il se contente de moins, où, par différens degrés, il parviendra en allongeant les vins avec de l'eau. On versera le quart d'eau claire et nette sur la vendange foulée étant dans la tinne, avant que le vin se soit échauffé en aucune manière ; et au bout de sept ou huit jours que le tout aura bouilli ensemble, il en sortira un vin agréable en couleur et en saveur, pourvu que les raisins ayent été vendangés bien mûrs, et cueillis dans un bon endroit.

Autre moyen : après avoir tiré le vin de la cuve, on mettra en place de l'eau en telle quantité qu'on voudra, et on y ajoutera encore pardessus des raisins foulés, jusqu'à en remplir la cuve, d'où, après que le tout aura bouilli ensemble autant qu'on voudra pour la couleur ; il sortira de bonne boisson qui sera agréable à la vue et au goût.

Autrement : les raisins seront mis entiers dans la cuve ; on en tirera au bout de trois ou quatre jours le vin qu'ils voudront rendre libéralement sans fouler, qu'on reposera dans des tonneaux près de la cuve. Après on foulera les raisins, et

sur eux, on mettra une bonne quantité d'eau, et aussitôt après, le vin que vous en aurez déjà tiré y sera remis, pour rebouillir avec l'eau, dont se composera une boisson bonne et délectable, même telle, que difficilement (cuvée et entonnée comme il convient) on pourra remarquer qu'elle est rallongée.

Cette façon est aussi très-bonne, de bon ménage, et plusieurs s'en servent : choisissez des raisins noirs, bons et bien mûrs, séparez-les des draches, et ainsi égrénés, jettez-les dans un grand tonneau bien net, ensuite mettez-y du vin vieux, bon et franc, autant qu'il en faudra pour mouiller ces raisins qui contiendront le quart du tonneau. Enfin, on y ajoutera de l'eau toute bouillante, non pour achever de remplir le tonneau, mais on y laissera un bon demi-pied de vide, pour que ce mélange y bouille aisément, ce qu'il fera incontinent avec une grande force. Par ce moyen, vous aurez une bonne boisson, en tenant ainsi toujours fermé le trou du bondon, de peur qu'elle ne s'évente. Ce ménage consiste en ce que ce breuvage s'allonge tous les jours par le moyen de l'eau fraîche, qu'on jette en petite quantité dans le tonneau toutes les fois qu'on en tire pour boire, et il semble n'avoir

jamais de fin. Cette boisson, à la vérité, en la gouvernant de cette manière, peut durer toute l'année, et néanmoins vous la refortifierez en y ajoutant par fois quelque peu de bon vin, au lieu d'eau. Vous tirerez ce vin des fondrilles des tonneaux sentant la longue traite, en employant là les restes de vins qui ne pourroient servir qu'au vinaigre. Quelques-uns font ce vin, qu'on appelle, râpé, dans des tonneaux défoncés d'un côté et posés de bout comme une cuve, en les tenant couverts par le dessus, le mieux qu'ils peuvent; mais cela n'est pas si bon que dans ceux qui ont des fonds aux deux bouts, le vin dans les premiers sentant par trop l'éventé, ce qui fait qu'au bout d'un tems il n'est plus potable. En ajoutant à ce vin *râpé,* du bois vert de fouteau, la vingtième partie de ses raisins, c'est-à-dire sur vingt corbeilles de raisins, une de bois de fouteau, coupé menu par copeaux, avec un rabot de charpentier, cela lui donne une force et une odeur agréable, ainsi que le pratiquent assez souvent les taverniers de Paris. Les raisins donc égrenés, et le fouteau sont mis par lits dans un tonneau défoncé par un des côtés, ensuite posé et tenu de bout, comme il est dit ci-dessus; ou bien (ce qui est meilleur

par les raisons dites) ce tonneau est soigneusement refermé et gouverné pendant l'année, comme les autres boissons.

Voici un autre moyen pour avoir de la boisson en tems de petites vendanges, mais ce qu'on peut appeler de la boisson bonne et délicieuse, tenant le rang entre les bons vins pour la table du maître. On écrasera ou brisera des poires bien qualifiées en telle quantité qu'il vous plaira; après, sans autre mystère, on les jettera dans la cuve, sur le marc des raisins, aussitôt après en avoir sorti le vin. Là, le tout bouillera ensemble par le propre naturel de chacune de ces matières, autant qu'il vous plaira, pour en faire du vin clair ou couvert. Finalement ce vin *métis* en sera tiré quand la couleur vous en aggréera, et serré dans de bons tonneaux, ainsi qu'il appartient; cette boisson participant du vin et de la poire, deviendra douce et piquante, délicate et agréable à boire, et de garde, jusqu'à la fin de mai, pas plus, ne pouvant supporter les grandes chaleurs; ensuite on jettera sur ce marc ainsi mélangé de l'eau, pour en faire de la boisson à la manière susdite.

CHAPITRE X.

De la manière d'éclaircir promptement les vins nouveaux, de les varier en couleur et saveur, de les conserver en bonté, de rétablir ceux qui sont gâtés.

Il y a plusieurs matières dont on se sert indifféremment, pour parvenir au but de ce chapitre, mais nous employerons seulement celles qui sont bonnes à manger, puisqu'il est question d'en avaler le goût, en rejettant comme pernicieuse à la santé, l'alun, le soufre, l'argille, la chaux, le plâtre, la raclure de marbre, la poix, la résine, et semblables drogues, dont les cabaretiers trompeurs se servent pour falsifier leurs vins, par avarice, sans distinguer les qualités desdites matières, ni faire attention au bien ou au mal qui peut en arriver à ceux qui en boivent.

Ainsi pour éclaircir le vin nouveau dans vingt-quatre heures, afin d'être alors rendu potable, comme s'il étoit vieux, il faut mettre des morceaux de bois de fouteau vert, dépouillés de leur première écorce, et rabotés, comme il a été

dit, dans un tonneau bien net, dessus le moût, sans cependant en remplir entièrement le tonneau, afin d'y pouvoir bouillir à l'aise quand le tonneau sera bouché. Mais avant tout, les copeaux auront bouilli dans un chaudron une bonne heure avec de l'eau claire, pour les décharger de leur sauvagine ; ensuite elles seront sechées au soleil ou au four. La quantité est pour une charge de vin ; c'est-à-dire, autant qu'un bon mulet en peut porter ; d'une corbeille de copeaux secs, et ainsi de suite à proportion ; moyennant ce, le vin nouveau s'éclaircit dans ce bref délai, et il acquiert une odeur agréable. On appelle ce vin ainsi préparé, vin de copeau; ayant pris son nom des copeaux du bois de fouteau dont il est composé.

Si la couleur de hyacinthe ne vous plait pas, vous la convertirez en celle de rubis, au moyen du jus exprimé de grenades douces, en quantité, telle, jusqu'à ce que vous voyiez surpasser la couleur naturelle du vin. Le vin noir et gros satisfait aussi à cela ; mais avec plus d'effet le suc des prunelles et mûres bâtardes, fort mûres, dont une petite quantité l'emporte sur la couleur rouge.

La couleur de rubis se change aussi en celle d'hyacinthe, si on incorpore dans le vin quelque

peu de saffran mis en poudre, pourvu que le vin de lui-même soit peu couvert et peu chargé en couleur, et s'il est fort clairet, vous verrez une subite métamorphose. Que cela soit dit pour toutes les couleurs de vins (excepté de la blanche), qui se rapportant aux deux de hyacinthe et de rubis, se préparent, selon que chaque vin participe plus de l'une que de l'autre.

On fait ainsi le vin violet: en vigne, située sur un coteau et terre de grès, exposée au soleil du midi ou du couchant, vous choisirez des raisins noirs, les mieux qualifiés pour la bonté du vin; quand ils seront bien mûrs vous leur torderez le pied et vous les laisserez ainsi pendus au cep trois ou quatre jours pour les faire un peu flétrir; coupez-les après doucement sans les froisser, et mettez-les dans un tonneau défoncé par un bout, qui en soit rempli de la cinquième ou sixième partie; ensuite le fond étant remis soigneusement et porté à la cave, on le remplira de moût provenant de raisins noirs bien mûrs, et des espèces les plus prisées, en y laissant un vide pour bouillir, le tonneau étant bien bouché, sans aucunement respirer, à la charge cependant d'être bien cerclé de peur de rompre. On ajoutera à ce moût six onces de pellicules d'Orange, sechées à l'ombre, et gardées dès le mois d'avril

ou celui de mai précédent, trois onces de canelle, une de girofle, une demie de gingembre pulvérisées, appliquées dans un sachet de toile, comme il sera montré. Ces matières serviront pour aromatiser un tonneau de vin, contenant une charge de mulet (300 livres pesant), et à proportion plus ou moins, lequel deviendra excellent en délicatesse et en force, et de couleur obscure tendante au violet, selon le nom qu'il porte.

On a donné ci-dessus des moyens pour la couleur, en voici maintenant pour la saveur des raisins. Le muscat reprend de la force par des raisins muscats fort mûrs et mis entiers dans le tonneau, comme ci-dessus; et tous les autres vins aussi avec chacun des raisins de leur espèce. La fleur de sureau cueillie au mois de mai, sechée à l'ombre, et gardée jusqu'aux vendanges, donne au vin l'odeur de muscat. La semence et la fleur de la toute-bonne des jardins, donne une odeur agréable au vin. Les premières pellicules des oranges aussi, pourvu que, comme il est dit, elles soient préparées des avril ou mai, ce qui est, quand on apprête les orangers pour confire; et même pour mieux les confire, il faut enlever ces pellicules. Mais en ce service, la canelle surpasse toute autre matière, aroma-

tisant avec un grand effet les vins qui en sont imbibés.

Outre ces choses, on se servira en ce cas de certaines drogues excellentes et bien choisies, que l'homme de jugement employera, en ajoutant aux anciennes inventions selon les rencontres : comme de l'iris ou glayeul, du souchet, du jonc odorant, de la casse, du poivre, de la muscade, de la graine de paradis, du labdanum, du storac, du benjouin ; même s'il veut tant dépenser, du musc, de la civette, de l'ambre gris; en un mot, de toutes les matières qui ont quelques bonnes et précieuses qualités, soit ingrédients, semences, racines, herbes, bois, feuilles, fleurs, fruits, gommes, minéraux, qu'on fera bouillir dans les vins, lorsqu'ils sont dans leur première force, afin de communiquer aux vins leurs propres substances. Pour faire cette chose, comme il convient, on employera ces matières, deux, trois ou quatre ensemble, ou seules, ainsi qu'on l'imaginera pour le mieux, dans de longs sachets de toile claire, faits de la mesure du bondon et du tonneau, aussitôt que le vin y sera mis en sortant de la tinne, et là attachés avec du gros fil, on les accommodera de telle sorte, que les sachets étant retenus au bondon, sans toucher au fond, pendent jusqu'au

milieu du tonneau ou un peu plus bas, dans lequel par le séjour de huit ou dix jours, lesdites matières laisseront toute leur vertu, pourvu que pendant ce tems le trou du bondon demeure bien bouché, afin que rien ne s'en exhale. Passé ce tems, les sachets seront retirés des tonneaux, ainsi que le marc, et par ce moyen rien de terrestre provenant desdites matières, ne se joindra au vin. Les vins blancs attirent mieux à eux l'esprit de ces choses, que les clairets ; et ceux-ci, mieux que les rouges, parce que les premiers bouillent plus fort et plus long-tems que les derniers. C'est pourquoi on aura soin d'employer une plus grande quantité de ces matières, que plus les vins seront couverts, leur quantité suppléant, quand les vins manquent à bouillir. Par la même méthode, on fera des vins médicinaux, comme il sera montré en son propre lieu.

Pour adoucir les vins, qui d'eux-mêmes sont rudes, on met en œuvre différents moyens, dont ceux-ci sont assurés. Vous ferez confire des raisins fort mûrs, en les faisant reposer pendant environ quinze jours sur des ais, des claies ou sur de la paille à couvert. Passé ce tems vous les ferez fouler et jetter dans la cuve sur le marc restant du vin, qui peu auparavant en

aura été tiré, lequel ayant reposé quelques heures dans des tonneaux, sera remis dans la cuve pour y rebouillir avec les susdits raisins aussi long-tems qu'il vous plaira, et vous parviendrez à ce que vous desirez, moyennant que les raisins ajoutés fassent la vingtième partie du total de la cuve. Le vin s'adoucira ainsi, mais il ne pourra être que fort chargé de couleur par son long séjour dans la cuve.

On adoucira le vin dans la cuve, si l'on jette sur lui des raisins noirs, bien mûrs, quelque peu flétris par la garde de sept ou huit jours et foulés sans grappes, moyennant qu'en faisant ceci, on n'ouvre le dessus de la vendange foulée, affermie au haut de la cuve, que le moins qu'on pourra, de peur de l'évent, qu'on préviendra en faisant un trou à ladite vendange qui joint le bois de la cuve, par lequel, doucement, on les fera couler dans la cuve. Ce peu sera limité à la centième partie de ce que contient la cuve, pour passablement adoucir le vin, moins ne pouvant lui servir de rien, et plus, ne lui étant pas nécessaire.

Dans les tonneaux, les vins aussi s'adoucissent avec quelque petite quantité de la liqueur exprimée des raisins échauffés dans le four, qu'on tire ainsi. Les raisins fort mûrs sont mis sur des

claies, et celles-ci dans le four encore chaud, après la cuisson du pain, pour y demeurer jusqu'à ce qu'enflés par la chaleur ils commencent à se crever, d'où alors ils sont tirés et jettés dans la cuve sur autant de raisins froids ; on les foule tous ensemble, et on en tire la liqueur que vous demandez.

Le vin cuit adoucit de même le vin, en mettant dans le tonneau ce que vous croirez satisfaire à votre intention. Le miel a aussi la même vertu ; mais sa grossièreté manifeste trop notoirement la tromperie, et rend le vin gras.

C'est le moût bouilli qui, en cet endroit, paroît le plus avantageux, qu'aucun autre artifice, reçu en plusieurs endroits avec louange. L'on s'y prend ainsi : la moitié du moût destiné pour le remplage d'un tonneau est mise sur le chaudron, où elle jettera un bouillon seulement, en l'écumant avec soin, et on la met toute chaude sur l'autre moitié déjà placée dans le tonneau, qui rempli, et ensuite fermé sans respirer, conserve ce vin sans bouillir en aucune manière, et il devient doux en perfection, l'action de bouillir artificielle lui ôtant la naturelle. Mais de cette manière on ne peut faire que des vins blancs, dont néanmoins on se servira pour adoucir quel-

quefois tous les autres de quelques couleurs qu'ils soient.

Certains terroirs produisent naturellement des vins doux, qui déplaisent quelquefois autant à leurs maîtres ; comme il y en a qui prennent beaucoup de peine à adoucir les leurs. Pour ne pas avoir les vins doux, on ne laissera pas trop mûrir les raisins à la vigne; mais on les vendangera un peu avant le tems ; l'on ne couvrira pas les cuves, la vendange y étant ; aucun moût ne sera mis au fond des tonneaux, avant que d'y loger les vins. Les tonneaux ne seront fermés que bien tard, pour laisser verser les vins par le bondon en bouillant, en remplissant les tonneaux dès le commencement. Par ce moyen, les vins restant verdelets, ne pourront être atteints d'aucune douceur importune, et ce remède servira aussi en évaporant les vins, à consommer leur fureur ardente ; c'est pourquoi ils demeureront petits et foibles, cependant de bon goût, comme quelques-uns desirent pour leur santé, qui ne peuvent supporter la force des vins puissants ; il y en a aussi qui ne veulent pas les corriger avec l'eau, parce qu'elle leur est préjudiciable. Les vins déjà entonnés qui se rencontrent, doux contre votre intention, seront

corrigés en les transvasant d'un tonneau à un autre, et en tenant ouvert le tonneau pendant quinze jours, seulement deux ou trois heures chacun; mais cela se fera plus assurément par le changement d'air, même si c'est de pays chaud en froid.

Quant à la conservation des vins, le premier article en est le logement, comme il a été dit. Car en tonneaux et caves mal qualifiés, tout vin, de quelque bonne nature qu'il soit, se gâte; tant cette précieuse liqueur hait la corruption. Celui qui par curiosité goûtera du vin que certains maréchaux, par leur pauvreté, logent près de leur forge, reconnoîtra qu'il sent la fumée; ce qui prouve que le vin attire naturellement à lui l'odeur qui lui est la plus proche. Ainsi, le père de famille aura soin, non seulement d'éloigner ses vins de toute mauvaise odeur, mais de les avoisiner des bonnes, autant qu'il lui sera possible. Par ce moyen il préviendra le mal, et profitera du bien résultant de ces choses, comme à cela le vin est enclin. La matière de nos vins étant bonne d'elle-même, nous les conserverons avec la simplicité susdite, sans aucune satisfaction; mais en doutant d'elles par la jeunesse des vignes, ou par la mauvaise qualité du terroir, suivant le précédent avis, nous ne garderons pas

long-tems ces vins, afin de ne pas les confier au hasard d'éprouver la violence des chaleurs qui font succomber les vins sujets à cela. Or, quelques soient nos vins, outre les précédents renseignemens, nous les soulagerons beaucoup par ceux-ci, qui les maintiendront en force et en bonté ; les bons en deviendront meilleurs, et ceux de peu de valeur s'en amenderont aussi. De toute la cuvée du vin, celui qui vient le dernier est de plus facile garde, aussi de liqueur plus grossière ; de même que le premier est le plus difficile à conserver, il est aussi le plus délicat, selon le naturel de toutes choses, dont les plus précieuses sont les plus difficiles à garder ; c'est pourquoi le dernier sera mis à part et destiné pour l'arrière saison. Cependant votre vin n'étant pas généralement trop sujet à se gâter, en compensant la délicatesse du vin avec la conservation, il sera bon de mêler ensemble le premier avec le dernier, pour en faire des vins séparés ; et allant plus loin, vous tirerez encore de ces vins la plus saine partie, du milieu du tonneau, qui en fait le quart, et pas davantage. C'est une chose reconnue de tous, que le plus parfait et le meilleur vin se loge et séjourne au milieu du vaisseau (comme le miel au fond, et l'huile au-dessus, ainsi qu'il a été dit), prenant

en cet endroit le vin que vous désirez garder, mélangé du premier et du dernier de la cuvée, transvasé dans des tonneaux bien nets, au tems marqué ci-devant, pas plus tard, et qui soit logé en bonne cave, vous ne serez pas trompé dans votre intention. Les vins les moins sujets à la corruption, sont ceux qui auront le moins cuvé. Ceux aussi qui auront été transvasés, comme il a été dit, se trouveront plus potables que les autres. Il ne faut pas s'attendre à garder long-tems le vin cueilli en vignes nouvelles, trop grasses ou trop fumées, par les raisons dites. On préserve le vin du goût moisi, et on lui donne de la force et de la vigueur, en jettant du sel battu en petite quantité dans le fond du tonneau, avant que d'y loger le vin, en outre de celui qu'on met dans la cuve. Les vins nouveaux tourmentent fort les vieux qui sont logés près d'eux, en leur communiquant leur importune chaleur. Par cette raison, il est nécessaire de ne pas les approcher de trop près, ou pour le mieux, de les mettre en caves séparées. Il a été dit combien l'évent est pernicieux aux vins, et qu'on ne peut le prévenir qu'en tenant les tonneaux bien bouchés et remplis. Article qui, à ce sujet, sera étroitement recommandé.

Les excessives chaleurs, coups de tonnerre,

d'artillerie, et autres grands bruits renversent souvent, et font tourner les vins. Pour y remédier, il faut souvent donner de l'air aux vins, en ouvrant les tonneaux par le bondon pour quelque heure; et en outre, en tirer par fois et à chaque pièce, un demi verre par le fausset. Par ce moyen, la chaleur nuisible enclose dans les tonneaux en sortira, ce qui servira de rafraîchissement aux vins. Il faut avoir soin de ne pas tracasser près des tonneaux remplis des vins, de ne jamais heurter contre; c'est pourquoi nous avons dressé les caves et le logis des vins, en lieu solitaire, éloigné du bruit.

Celui qui ne se contentera pas de ces adresses faciles, pratiquera une infinité de recettes pour l'entretien des vins, écrites dans les livres de Caton, Palladius, Collumelle, Pline, Constantin-César, et autres anciens (si cependant le peu de raison qu'on trouve dans plusieurs, dont quelques-unes s'en rendent ridicules, ne l'arrête), comme de pendre au milieu du tonneau, par une ficelle attachée au bondon, du lard enveloppé avec du linge, pour empêcher le vin d'éventer et d'aigrir. Faire de même avec de l'argent-vif, mis dans une fiole bien fermée avec de la cire pour rafraîchir le vin. De se servir aussi pour rafraîchissement de cailloux

de rivière et de gros gravier, en les mettant au fond du tonneau. De couvrir le dessus du vin avec de l'huile d'olive, pour l'empêcher d'éventer, à l'imitation des apothicaires, qui conservent ainsi le jus et les liqueurs de plusieurs herbes et fruits. Pour préserver les vins de toute corruption, il faut mêler parmi eux quelques onces d'alun de roche, de soufre et de sel, pulvérisés ; ou faire bouillir lesdites matières dans du vin, et les verser chaudement dans le vin dont il est question. Autrement, de se servir de plâtre, des raclures de marbre, de chaux, de poix, de résine et autres drogues dont j'ai déjà parlé, qu'il trouvera dans les susdits auteurs, ayant plus d'égard au profit de la bourse, qu'à celui du corps. Il éprouvera aussi, pour donner une pointe piquante à ses vins, s'ils peuvent endurer de se mélanger avec leur lie, selon la pratique de quelques-uns, ce qui a été plus haut cité.

Comme il est facile au médecin de maintenir par son art la personne en santé, et plus aisé de guérir les maladies à leur naissance, que lorsqu'elles sont parvenues dans un parfait accroissement ; il en est de même, par gradations, des vins, qu'on conserve bons avec peu de peine, vu qu'on prend moins de soin de les perdre

lorsqu'ils commencent à tourner, qu'à les guérir; lorsqu'ils ont entièrement fait le saut. Quand on s'appercevra que les vins changent de couleur, ils présagent par-là leur mutation de saveur, on jettera dans chaque tonneau par-dessus le vin, trois ou quatre douzaines de noix communes, ardentes et flamboyantes, et aussitôt après on refermera les tonneaux, non avec leurs bondons accoutumés, mais avec d'autres faits d'écorces de saule enveloppées ensemble, comme des pelotons de filet ; afin que le vin par exhalaison vide sa malignité au travers desdites écorces, qui ne pouvant parfaitement se joindre ensemble, laisse du vide pour le passage de l'air. Par ce moyen, le vin s'éclaircira, et étant remué dans un vaisseau bien net et parfumé, avec quelques poignées de sel mise au fond, il reviendra presqu'aussi bon qu'auparavant, à la charge de le boire aussitôt, vû qu'il ne supporte pas la longue garde. Le vin qui commence à s'échauder en sentant la brûlure, non seulement ne se gâtera plus du tout, mais il se remettra en bon état, si étant changé de vaisseau, on jette dedans quelque quantité d'oranges coupées en quartiers, et enfilées comme en chapelet dans une ficelle, qui seront suspendues jusqu'au milieu du tonneau, seulement pour dix ou douze

jours, passés lesquels on les retirera. En ajoutant aux oranges quelques onces de clou de girofle, dont elles seront piquées, ce sera pour donner une bonne odeur au vin. Le bois d'aune, celui qui touche à la première écorce, en étant déchargé, empêche le vin d'achever de tourner, si on en met une quantité raisonnable en petite pièce dans le tonneau, lorsqu'on s'apperçoit que le vin commence à se troubler, mais avec plus d'efficacité, si auparavant le vin est transvasé comme dessus.

Le vin gâté ou piqué, en latin dit *vappa*, se remettra et deviendra potable par ce moyen. Il sera gardé jusqu'aux vendanges prochaines dans des tonneaux bien nets, où on l'aura transvasé, en l'ôtant de sa lie pour n'y pas croupir. Alors on le fera passer au travers du marc des raisins, dont le vin aura été fraîchement tiré, en le jettant par-dessus pour y séjourner quelques jours afin d'y bouillir : d'où étant retiré, vous le trouverez clair et net. Si pour la première fois vous ne rencontrez pas entièrement bien, vous y retournerez une seconde, même une troisième, jusqu'à ce qu'il soit venu au point que vous desirez ; mais en changeant à chaque fois le marc en nouveau, pour qu'il ait plus de vigueur. Ensuite vous logerez après ce

vin en tonneaux francs et nets, parfumés avec la composition suivante. Pulvérisez de la canelle, du girofle, de la muscade, du poivre, du gingembre, de la graine de paradis et d'encens, de chacun demi-once; faites infuser tout cela dans du soufre fondu à petit feu, dont vous enduirez les menus copeaux de bois de fouteau vert, faits avec le rabot de charpentier, pour les faire brûler dans le tonneau ainsi mélangés, afin que la fumée en sortant, s'attache comme de la suie dans l'intérieur du tonneau. Pour faire cela commodément, il conviendra d'arranger les copeaux en anneaux (comme de lui-même le bois se plie en le rabottant), en les enfilant avec du fil d'archal en chaîne, qui sera pendante par le bondon, jusqu'au milieu du tonneau, et en y mettant le feu, cette drogue brûlera dedans à l'aide d'un peu d'air que vous lui donnerez par le bondon, mais pas beaucoup, de peur que la fumée s'exhalant par trop ne rendît vain le remède. Cela fait, et le fil d'archal retiré, on mettra tout à coup l'entonnoir dans le bondon, et la queue y entrera si justement, qu'à l'aide des étoupes ou du linge, dont vous l'aurez enveloppée, elle retiendra la fumée renfermée dans le tonneau sans pouvoir en ressortir. Après on versera le vin dans l'entonnoir, qui demeu-

rera demi plein jusqu'à ce que le tout soit vide dans le tonneau, pour que la fumée ne s'en aille par aucune issue, et se mêle avec le vin. Enfin, le tonneau sera bien fermé de peur que le vin s'évente, et dans cinq ou six jours vous le trouverez remis pour être bu au plutôt; mais non pas assez pour le garder long-tems, de peur de rechûte. Avec la quantité des matières susdites, vous parfumerez cinq ou six charges de mulet de vin, chacune de trois cents livres, poids de Paris.

On remet les vins tournés avec moins de dépense et de différentes manières. Jettez une huitième partie de vin nouveau tout chaud, dans lequel vous aurez fait bouillir jusqu'à crever, des grains de raisins noirs bien mûrs, dessus le vin tourné, transvasé dans des tonneaux bien nets; ensuite vous refermerez soigneusement les bondons, pour que le vin ne prenne pas d'air.

Les racines et l'herbe de l'ache ; celles de bette ; les raiforts coupés en troncons ; le pur bled froment ; la semence des poireaux ; la cire vierge, servent à ôter le goût moisi et la mauvaise odeur des vins, en les mettant séparés ou assemblés dans les vins, comme l'on voudra, avec des sachets appropriés à la manière susdite.

Si on jette dans le vin piqué un plein verre

de Malvoisie, cela le remet en bonté, pourvu qu'au préalable, le vin soit éclairci, avec du bois d'aune, comme il a été dit, ou par un autre moyen; et après on le transvase dans un tonneau bien naturel et bien net. Mais ce n'est pas de la Malvoisie naturelle, dont on se sert en ce cas, mais d'artificielle, qu'on fait avec du miel, de l'eau-de-vie, et de la graine de moutarde concassée, le tout distillé au bain-marie.

Par un heureux hasard, quelques-uns s'étant bien trouvés de ces matières, les ont mises en réputation, dont le ménager se servira selon les rencontres; mais de quelque manière qu'on travaille en cet endroit, jamais les vins ne se remettent si parfaitement à leur premier naturel, qu'il n'y reste quelque petit goût de corruption. Le père de famille ne s'arrêtera pas tant à ces remèdes, qu'à en prévenir l'occasion, en entretenant bien ses vignes, ses raisins, ses vins, ses celliers, caves, et principalement les cuves et tonneaux, en quoi consiste le point essentiel de ce ménage, comme il a été dit. C'est pourquoi le remède le plus assuré de ne pas perdre entièrement ses vins gâtés, est de les vendre quoiqu'à bas prix, pour en faire de l'eau-de-vie; d'où, par cette raison, le cep produisant le raisin, est appellé en latin *vitis*, valant toujours beau-

coup mieux d'en tirer un peu d'argent que rien du tout, au lieu d'être forcé de les jetter, comme cela se voit de tant de vins malfaisants, à cause du naturel sauvage de leurs terroirs, dont les maladies ne souffrent aucun remède. Il vaut encore mieux convertir ces vins piqués en vinaigre, que de les vendre pour faire de l'eau-de-vie, à cause du prix du vinaigre équivalent quelquefois à celui des meilleurs vins. On peut aisément faire cette métamorphose, comme il sera montré.

Si l'on craint de perdre le bois avec le vin gâté, les tonneaux seront défoncés après en avoir tiré le vin, déchargés des foudrilles, séchés et raclés, après brûlés en dedans avec une flamme claire de sarment, ou d'autre matière légère, ensuite serrés en lieu sec pour le reste de l'année, réitérant le brûlement, lorsque par de nouvelles vendanges, l'on voudra y remettre du vin. Il sera nécessaire que les matières que vous y brûlerez ayent une bonne odeur, comme du romarin, du thym, de l'aspic, de la lavande, du genièvre et autres choses semblables, selon les lieux, afin de laisser aux tonneaux quelques restes de bonne odeur.

C'est l'ordre sous lequel toutes sortes de vins peuvent aujourd'hui se faire, se garder et se

remettre en leur première bonté, différent cependant en beaucoup de parties à celui des anciens, dont l'extrême peine qu'ils y prenoient, nous fait dire que les changemens des tems et des affaires en général, ont aussi changé les usages en fait du ménage, et même en cette partie de l'appareil de la nourriture de l'homme, nous voyons que la conduite des vins nous est maintenant si facile, que nous y parvenons avec beaucoup moins de travail qu'ils ne faisoient, et afin que nous remarquions mieux l'ordre qu'ils y tenoient, je traite au chapitre suivant la façon qu'ils donnoient à leurs vins, ainsi qu'ils l'ont mis par écrit en leurs livres d'agriculture; ce que je fais, tant pour le contentement de notre curiosité, et pour nous exciter à nous employer vigoureusement à un ménage si nécessaire, que pour reconnoître le bien que nous fait le conducteur de la nature, en nous déclarant les secrets qu'il avoit cachés à nos pères.

CHAPITRE XI.

Ancienne manière de faire et gouverner les vins, plus pour la distinction que pour l'instruction.

NOUS avons cela de commun avec les anciens Grecs et Romains, de planter, cultiver et vendanger nos vignes presque de même qu'eux ; mais rien de plus que cela. Car le moyen de loger, de faire et conserver les vins, différencie entièrement de celui que nous pratiquons aujourd'hui dans tout ce royaume où croît la vigne. Premièrement leurs raisins coupés en maturité étoient portés dans le pressoir assis sur la cuve, où aussitôt des hommes les fouloient aux pieds ; le vin tombant dans la cuve en étoit aussitôt tiré en moût, et entonné dans les vaisseaux où il bouilloit long-tems. On refouloit après le marc, dont on tiroit un second vin pour le ménage. Par ce moyen les vins ne pouvoient être que blancs, l'action de bouillir avec le marc leur manquant, d'où procède leur couleur. Néanmoins ils en avoient de différentes couleurs, comme il appert par Pline. Les anciens en fai-

soient cas de quatre principales ; savoir, de la blanche, de la noire, de la rousse et de la claire, qu'ils appelloient autrement œil de perdrix, et qu'ils faisoient selon leurs différentes inventions, en composant leurs vins par un très-grand nombre de falsification, et les changeant et mélangeant en couleur et en saveur.

Ce qu'ils appelloient pressoirs, n'étoit pas ce que nous connoissons aujourd'hui sous ce nom, vu qu'il n'est pas fait mention d'en tirer le moût par une autre force qu'avec le pied, les raisins y étant seulement foulés et non pressés avec violence, comme nous faisons par nos pressoirs. C'étoit seulement des fouloires posées par-dessus la cuve, à la manière de plusieurs de ce tems. Quant aux cuves, je crois qu'il n'y avoit pas grand différence des leurs aux nôtres, les peuples en tous siècles, s'en étant servis de grandes et de petites, ainsi que Columelle le dit ; en ce qu'il commande au ménager qui a un grand vignoble, d'apprêter des cuves de dix et de trois muids. Les anciens n'ayant pas fait mention de la matière de leurs pressoirs et de leurs cuves, nous font croire, qu'ils n'étoient d'autre matière que de bois, comme étant à cela la plus propre.

Mais ils nous ôtent ce doute, quant aux tonneaux ; car tous les auteurs champêtres nous

assurent qu'ils étoient de terre de pôtier, ceux de bois n'étant pas en usage de leur tems, en aucun autre endroit qu'en Piémont; et c'étoit encore, selon leur avis, pour préserver les vins de gelée, comme dit Pline, qui marque l'endroit où de son tems, les fournaises étoient dressées et bâties pour la fabrique et la cuisson des barils et autres vases de terre pour la fourniture de l'Italie. De dire que ces vaisseaux fussent seulement petits et non grands ; il appert du contraire par Columelle, quand il fait mention des tonneaux de onze et de quatre muids. Ce passage et le précédent des cuves, est ainsi traduit par Cottereau; et de fait, il falloit bien que les vaisseaux à vin fussent bien grands, ou qu'ils en eussent une grande quantité de petits, pour loger l'abondance du vin que leurs vignes produisoient, comme nous avons vu, nous ne pouvons dire autre chose, si ce n'est qu'elle approchoit de celle des nôtres ; ces tonneaux étant longs et ventrus par le milieu. Ils étoient posés de bout à la mode de nos cuves, et après y avoir entonné le vin par la gueule regardant en haut, elle étoit fermée par des couvercles de terre qu'on y cimentoit avec du plâtre. On choisissoit la terre cuite, pour fraîchement tenir les vins; et non contens de cela les anciens enfouissoient

les tonneaux dans terre d'autant plus profondément, que plus leurs vins étoient sujets à la corruption. Les tonneaux étoient enterrés jusqu'à leurs bords pour les vins les plus foibles. Pour les autres, le tiers, la moitié, ou les deux tiers, selon leur force ou foiblesse; et pour les plus robustes, point du tout; mais ils rangeoient les vaisseaux sur terre, près et non l'un contre l'autre. Le vin logé dans les tonneaux enterrés, vraisemblablement ne pouvoit se tirer par le bas selon notre usage, et de nécessité il falloit le puiser par le haut, comme l'huile; en quoi la peine étoit grande, et encore plus le danger d'éventer le vin, en recouvrant et refermant les tonneaux pour la boisson ordinaire, ne pouvant pas toujours si justement se reclorre qu'on l'auroit desiré. On ne peut assurer, comment le vin étoit tiré des autres tonneaux qui n'étoient pas enfoui dans terre; seulement nous savons par Constantin-César, qu'ils perçoient leurs tonneaux, sans dire en quel endroit, avec quoi, ni comment. Les anciens craignoient la chaleur de leurs vins, aussi ils y faisoient de l'humidité; et pour mieux éloigner cette chaleur des tonneaux, en les enfouissant, ils les environnoient de gros sablons, ou graviers de rivière, et de jonc; et enfin ils y mettoient de la terre fort sèche, gardée

par cette raison depuis long-tems en lieu sec et couvert.

Les anciens se servoient de poix mêlée, avec laquelle ils enduisoient l'intérieur de leurs tonneaux, en y faisant une incrustation, pour que leurs tonneaux continssent mieux le vin, sans respirer au travers de leurs matières, au lieu du vernis dont on se sert aujourd'hui dans plusieurs vases de terre. Cette poix duroit une couple d'années, pas plus, et l'on étoit contraint de réitérer souvent cet enduit dans un même tonneau, ce qu'ils n'eussent pas fait, si l'invention de notre vernis leur eût été familière; mais il est aussi prouvé, par les fragmens de divers vases antiques de terre (qu'on trouve tous les jours au fond des ruines), très-bien façonnés, sans être vernis, qu'ils l'ont ignorée. La manière dont ils enduisoient les tonneaux de poix, étoit ainsi: ils sortoient leurs tonneaux de la cuve, et les exposoient au soleil, afin de les faire bien sécher: après ils les nettoyoient et racloient très-bien; ensuite ils les chauffoient modérément, pour mieux recevoir la poix. A cette cause, on élevoit les tonneaux sur terre environ un pied, en les posant sur un fond, l'autre tout ouvert regardant en haut, en les posant sur trois pierres plates d'égales distances, posées en triangle. On

faisoit au-dessous, du feu clair, et lorsque les tonneaux étoient chauds comme il convenoit, on jettoit alors par-dedans la poix fondue et bouillante, dont ils faisoient suivre tout l'intérieur du tonneau, en les roulant doucement sur la place. On préparoit ainsi les tonneaux qu'on logeoit sur terre, et généralement tous les neufs qui n'avoient pas encore servi. On s'y prenoit d'une autre manière pour ceux qu'on enfouissoit dans terre. On racloit seulement et balayoit en perfection ces derniers, sans les remuer de leur place, ni réchauffer aucunement ; et après ils étoient enduits avec de la poix, en la jettant toute chaude même bouillante dans le tonneau, que l'on écartoit par tout l'intérieur avec des spatules de fer rouge. On faisoit toujours cet enduit dans quelques tonneaux que ce fût, cinq ou six semaines avant les vendanges, afin de donner le loisir à l'incrustation de s'affermir et s'endurcir, avant que d'y loger les vins. La poix étant encore molle et non endurcie, on la saupoudroit avec certaines compositions, qui servoient suivant eux, à donner bon goût aux vins et à les fortifier, faites avec de l'aloës, de l'encens, du spica-nardi, des racines de glayeul, du souchet, du calami-aromati, de la farine de froment, de vesce. Ils ajoutoient aussi par la

même

même raison à la poix en la fondant, des poudres faites des matières susdites, et d'autres drogues, comme du sel ammoniac, du fenugrec; en outre, de la cire, de la manne, de l'encens, et d'autres, selon leurs fantaisies; aucunes sans nulle apparence de raison, tant ils alloient à tâtons dans ce ménage. On tiroit la poix de différents endroits, dont les plus remarquables étoient, de la Brutie, de Rhodes, de Pierrie, d'Idée, de Gênes, du Dauphiné.

Les anciens non contents des drogues susdites falsifioient leurs vins de différentes manières à l'infini, même avec cette composition. Ils faisoient bouillir du moût dans une chaudière de plomb, non de cuivre, de peur du vert-de-gris, jusqu'à la consommation du tiers ou du quart, et sur la fin de la cuisson, ils y ajoutoient de la résine, de la térébentine, de la poix, de la lavande, du souchet, de l'iris ou glayeul, du jonc odorant, du calami-aromatici, de la casse, du saffran, du nard, du fenu-grec, du sel, du plâtre; ils incorporoient tout cela ensemble dans le moût, en le brouillant long-tems, avant que d'être refroidi, avec un bâton, le remuant pour bien incorporer ces choses avec le moût. Ils façonnoient de cette composition leurs vins, après les avoir entonnés, et pendant que ces

matières bouilloient encore, ils en donnoient à chaque tonneau la quantité que bon leur sembloit, pour la qualité des vins; avec cette observation, que plus on les desiroit doux, plutôt il falloit employer ce mélange, toutefois, passé le premier jour qu'ils avoient été entonnés.

Autrement, on composoit les vins avec de l'eau de mer, prise loin de la rive, pour être plus nette et gardée trois ou quatre ans, après l'avoir fait bouillir et diminuer du tiers, en y ajoutant quelque peu des matières susdites, choisies à la fantaisie. Au défaut de cette eau, ceux qui étoient loin de la mer, se servoient de la saumure faite de cette manière: on prenoit de l'eau d'une fontaine claire, si on n'avoit pas la commodité de celle de pluie (estimée la meilleure pour cet usage), qu'on gardoit dans des bons tonneaux exposés à l'air et au soleil, pendant cinq ans. Au bout de ce tems, et lorsqu'on vouloit s'en servir, on la remuoit dans des tonneaux nouveaux, en la prenant tout doucement, afin de ne pas remuer sa lie séjournant au fond (laissant le trouble et terrestre), on faisoit bouillir ce qui étoit clair, jusqu'à la consommation du tiers; et après y avoir ajouté desdites drogues, comme on vouloit, on en composoit les vins, en y mettant dedans là quantité qui

sembloit satisfaire à leur intention; et afin que cette eau pût se conserver aussi long-tems sans se corrompre, en la logeant dans les premiers vaisseaux faits à profit pour résister aux tems, on y mêloit du miel et du sel tout ensemble, moyennant quoi, elle se gardoit saine et entière tant qu'on desiroit. On lavoit non seulement les tonneaux de cette eau cuite sans rien y ajouter, avant que de les enduire de poix, ainsi que les pressoirs et cuves, avant et après les vendanges, pour leur ôter toutes les mauvaises odeurs.

Celui qui ne vouloit pas se servir de ces choses, faisoit seulement bouillir tous ses vins, en les tenant sur le feu jusqu'à la consommation de la vingtième partie, et après il les entonnoit chaudement. Quelques-uns épargnoient encore cette vingtième partie, en ajoutant à leur vin, lorsqu'on les mettoit dans le chaudron, le vingtième d'eau, le tout bouillant, jusqu'à ce que cette portion s'en fût allée en exhalaisons, sans en laisser consommer davantage; il étoit ainsi préparé sans perte, et devenoit fort bon, pourvu qu'il eût été cueilli en terroir agréable à la vigne.

CHAPITRE XII.

Des vins cuits, sabes, raisinés, vinaigres, moûts et verjus.

Nous tenons la manière de cuire le vin de l'antiquité, principalement pour en user ainsi préparé, en en buvant, aux confitures de divers fruits; et en cuisine à l'appareil de plusieurs mets; car, quant à composer les autres vins, c'est le moindre de son service, seule cause de son invention anciennement. Tous les raisins cueillis indifféremment dans tous les terroirs, ne sont pas propres à faire des vins cuits; mais seulement les espèces délicates au manger, plutôt de couleur blanche que noire, crues dans un vignoble chaud et sec, les autres ne rendant le vin, quoique façonné suivant l'art, qu'âpre et vide, et tellement vert, qu'on ne peut en boire sans en avoir les dents agacées. Ces raisins choisis seront vendangés dans leur parfaite maturité, en jour clair et serein, après avoir été battus du soleil trois ou quatre heures, afin d'être déchargés de l'humidité qui reste de la

nuit. On les gardera cinq ou six jours sur des claies, exposés le jour au soleil, et la nuit retirés à couvert, de peur des rosées; ensuite, ils seront foulés dans la cuvette, comme l'autre vendange, et le moût en provenant puisé par le dessus pour n'en prendre que la fine fleur, le terrestre restant au fond, sera porté delà à la chaudière. A feu clair, avec le moins de fumée possible, on le fera bouillir diligemment, jusqu'à la consommation du tiers, et quand on verra la troisième partie s'être consommée en exhalaisons, ce sera le vrai point pour l'ôter du feu (sans le laisser diminuer davantage), et de le mettre refroidir dans des cuvettes de bois, et non d'autre matière, avant que de le mettre dans d'autres vaisseaux. On l'écumera soigneusement, tandis qu'il bouillera, afin d'en retirer toute la malpropreté, et quand il sera retiré du feu, on l'éventera avec de grandes cuillers de bois, en le jettant de haut en bas dans le chaudron, pour l'aider à mieux s'évaporer. Le lieu le plus propre pour ce ménage est une basse-cour exposée à l'air, parce que ce vin craignant plus que tout autre l'odeur de la fumée, il est très-dangereux qu'il en soit infecté, si on le prépare en endroit clos et étouffé. Quand il sera entièrement refroidi, on l'enfermera dans des tonneaux bien

nets qui séjourneront à la cave comme les autres vins, et moyennant qu'on close bien les bondons des tonneaux, on les conservera plusieurs années dans leur entière bonté. Ne vous mettez point en peine de droguer aucunement ces vins cuits ; car sans épices ils deviennent tels que vous les desirez, en perfection de douceur ; ni de les faire cuire dans des chaudrons de plomb, à la manière des anciens, vu que les communs chaudrons de cuivre sont bons à cela, le vert-de-gris n'étant pas à craindre, pourvu que le vin n'y séjourne pas après avoir bouilli, comme il a été dit. Celui qui fera du vin cuit, de raisins muscats bien mûrs et bien qualifiés, comme il appartient, reconnoîtra que ce vin excelle les autres en délicatesse, comme cette espèce de raisins surpasse les communs en bonté.

Ce moût à la consommation de la tierce partie, étoit appellé par les anciens *sapa*, du latin signifiant, saveur; par l'excellente odeur de cette boisson; aujourd'hui nous appellons sabe, le moût qui se consomme de moitié en bouillant, dont nous nous servons seulement pour faire les sauces à l'apprêt des mets, à cause qu'il a plus de douceur qu'il n'en faut pour boire ; c'est ce que les anciens appelloient *défrutum*, du mot latin *de-*

feruere, qui signifie refroidir après avoir bouilli, qu'ils ordonnoient être cuit, jusqu'à la diminution de moitié. Ainsi, nous remarquerons que la révolution des siècles a changé et varié le nom de ces choses, néanmoins, elles demeurent presqu'entièrement semblables.

Nous avons maintenant en outre l'usage du raisiné (inconnu des anciens), qui sert aussi en cuisine ; on le fait de raisins noirs, délicats et bien mûrs, qui, après avoir été gardés environ dix ou douze jours, pour les flétrir, sont égrainés, en les ôtant des grappes ; ensuite on les presse entre les mains, et après on les met dans le chaudron, au fond duquel on jettera un peu d'eau claire et du sel, pour que le tout ensemble y bouille jusqu'à ce que les deux tiers en soient consommés. On passera le tiers restant assez épais par une couloire de cuivre percée à petits trous : enfin, on mettra le raisiné reposer dans des vases de terre vernissés, dans un lieu frais, où il se conservera long-tems, s'endurcissant avec le tems, comme du cotignac. Au bout de quelques mois, après l'avoir serré, on trouvera par-dessus une pellicule moisie qu'on ôtera ; on fera de même d'une seconde, si elle y arrive ; par ces pellicules ce qui peut rester d'humidité dans le raisiné, s'évacuera sans crainte que la

corruption passe plus avant. Vous observerez que plus le pays est chaud, moins il convient de cuire ces choses; et le contraire, plus les vignobles sont froids; la chaleur ou la froidure des climats, en avançant ou retardant la préparation, seule règle de ce ménage.

Quelques-uns gardent toute l'année du moût tel qu'il sort des raisins, pour s'en servir en différentes choses. Cela se fait en l'empêchant de bouillir; car en bouillant, il perd son nom, et prend celui de vin, remplissez des barils bien cerclés, de moût fraîchement exprimé des raisins, et incontinent jettez les barils dans l'eau, dans un endroit où ils puissent en avoir une bonne toise par-dessus, et laissez-les y séjourner six semaines ou deux mois: Pendant ce tems, par la froidure de l'eau, le moût ne bouillera point; et ayant acquis un autre naturel par une nouvelle habitude, il ne bouillera pas non plus après, de sorte qu'il restera doux toute l'année, selon la doctrine des anciens et les expériences modernes.

Après les vins doux pour boire, il faut montrer la façon des vinaigres pour la nourriture. A quelque chose le malheur est bon. Ce proverbe se vérifie en cet endroit, aussi bien que l'autre; faire de nécessité vertu, quand on tire

utilité d'un vice du vin, qui seroit devenu aigre, éventé, et par conséquent corrompu ; ayant changé sa chaleur, son humidité, sa force et sa saveur naturelle, en autres contraires qualités, dont cependant l'on fait son profit en employant à propos la froidure, la siccité, la nouvelle force, et la saveur du vinaigre, jusqu'à le rendre nécessaire, nul ne pouvant presque s'en passer, ni sain, ni malade.

Le meilleur vinaigre est fait du meilleur vin, de différentes manières, tant chacun tâche de se pourvoir d'un aliment si nécessaire. L'adresse la plus connue et la plus assurée est celle-ci, ainsi que les matières suivantes à cela les plus propres et les plus usitées. Vous choisirez un tonneau de votre cave franc et bon, bien cerclé et relié, dans lequel il n'y ait jamais eu de vin gâté, pour servir au vinaigre, sans l'employer après à d'autres usages. Dans ce tonneau vous mettrez les restes de vos bons vins, à mesure qu'ils s'acheveront de boire ; mais ce sera après leur avoir fait faire un bouillon dans un chaudron sur un feu clair ; ensuite vous laisserez le bondon du tonneau ouvert pour quelque tems, afin que le vin s'évente, et par conséquent s'aigrisse, ce qu'il fera de lui-même sans autre moyen. Cependant, si cela tarde par trop à votre

gré, vous avancerez l'aigreur avec les matières suivantes, dont vous userez ou à part ou ensemble, comme il vous plaira et selon les expériences. le marc sec des raisins qui n'ont pas senti l'eau, les pois chiches, les pois communs et les fèves roties; les racines de bette, de gramen et de ronces; le levain, les charbons ardents du gland; les figues vertes non mûres, prises directement de l'arbre; les fleurs de toutes sortes de rosiers et œillets; les fers, aciers, tuiles et briques chauds et ardents; le sel frit; le dedans des oranges pourries; les mûres sauvages qui traînent à terre, appellées frumentaux, encore vertes; les cormes et cornouilles cueillies devant leur maturité. Les langues de lamproie; la branche de cornouiller; la fleur de seigle; le fiel de lièvre en poudre.

Votre tonneau étant une fois imbibé de bonne aigreur, il faut le maintenir en cet état, en y ajoutant souvent et en petite quantité chaque fois, du vin ainsi préparé, sans souffrir jamais que le tonneau devienne vide; et quelquefois aussi, vous y mettrez des matières que vous aurez éprouvées bonnes des susdites ou autres, pour mieux fortifier l'aigreur et servir de levain. Ainsi vous aurez votre grande provision de vinaigre pour l'usage ordinaire de votre ménage.

On convertit avec profit les vins poussés en vinaigres, en les faisant bouillir sur le feu, jusqu'à ce qu'ils se soient consommés de la moitié, la corruption du vin s'en allant avec cette partie pour prendre une nouvelle vertu. Pendant que ces vins bouillent, ils seront soigneusement écumés, pour les débarrasser de toute saleté. Et après y avoir ajouté du sel et quelques onces de poivre pulvérisé et du cerfeuil, on les ôtera du feu pour les mettre dans de bons tonneaux choisis comme dessus, qu'on exposera au soleil dix ou douze jours, en tenant les bondons demi-ouverts, pour les éventer, et ensuite les faire aigrir et devenir en vinaigre.

Le vin tourné s'aigrit aussi de cette manière. Ayez deux cuvettes d'égale grandeur, mettez dans chacune du marc neuf de raisins, c'est-à-dire de celui dont fraîchement le vin ait été tiré, qui n'ait jamais senti aucune eau, la quantité des trois quarts de la grandeur de la cuvette; laissez échauffer le marc quatre ou cinq jours, comme de lui-même il sera très-fort, dans ce terme-là. Sur l'une des cuvettes vous verserez du vin tourné tant qu'il en faudra pour couvrir le marc, un demi-pied et davantage. Là, il bouillera par la chaleur du marc, vingt-cinq ou trente heures, après quoi on le tirera par le bas,

et on le jettera sur l'autre cuvette pour y séjourner vingt-cinq ou trente autres heures ; ensuite le retirant de rechef de cette dernière cuvette, vous le remettrez sur la première, et après sur l'autre, continuant ce rechangement alternativement de l'une à l'autre cuvette (par ce moyen une cuvette demeurant débarrassée de vin, quand il reposera dans l'autre), jusqu'à ce que vous voyez que ce vin ait changé sa couleur tournée, qui est ordinairement obscure et trouble, en blanche et claire, à quoi il parviendra parfaitement, en le faisant couler patiemment, à travers du marc, comme dessus ; alors on le videra dans des tonneaux bien qualifiés pour achever de s'y aigrir, à quoi vous l'avancerez avec du fer, de l'acier ou des tuiles ardentes que vous jetterez dedans par plusieurs fois réitérées ; ou avec du miel détrempé dans du vinaigre, des figues sèches et du sel pulvérisé ; ou avec des pommes de pin vides de leurs noyaux, des noix communes ; tout cela ardent et flamboyant, en y ajoutant de l'orge frit et de la mente verte.

On façonne les suivants de cette manière, bien meilleure que les précédents vinaigres. Pour faire le vinaigre rosat, il faut prendre des roses incarnates récentes, et les mettre dans des

grandes fioles de verre, autant qu'il en faut à chacune pour en occuper les trois quarts du vide, sans y ajouter aucune liqueur; on exposera ces fioles bien étouppées au soleil chaud, trois ou quatre jours, ou jusqu'à ce que les roses soient un peu flétries, et que jettant quelqu'humidité, elles fassent voir qu'elles veulent pourrir. On mettra alors par-dessus du bon et fort vinaigre rosat, gardé dès les deux ou trois années précédentes, autant qu'il sera nécessaire pour faire tremper les roses. Au bout de huit jours, vous ajouterez à chaque fiole un plein verre de vin bon et délicat, ce que vous réitérerez de huit en huit jours, jusqu'à ce que les fioles soient toutes remplies, que vous tiendrez toujours au soleil, même dans les plus grandes chaleurs, pour que le vinaigre y bouille pendant ce tems. Ces chaleurs passées vous retirerez vos fioles, et les mettrez dans des lieux tempérés, pas trop froids, de peur que le vinaigre ne gèle (ce qui toutefois arrive rarement), pour y séjourner le reste de l'année, ayant bien soin que vos fioles soient toujours dès-lors bien fermées et bien bouchées, de peur que le vinaigre ne s'évente, ce qu'il craint autant, étant achevé, comme il desire l'évent en le faisant; c'est pourquoi, tandis qu'il séjourne au soleil,

les fioles n'en sont pas entièrement fermées ; mais elles demeurent entr'ouvertes, tant pour empêcher qu'aucune saleté n'entre dedans, que pour prendre air, d'où procède l'aigreur. Vous pourrez allonger votre vinaigre rosat en hiver même, à la manière susdite ; savoir, en y ajoutant parfois quelque verre de bon vin, à mesure que par l'usage vous le verrez diminuer, sans attendre qu'il soit entièrement consommé. Alors il n'est plus besoin de le remettre au soleil, sa force n'ayant plus de vertu dans cet endroit. Vous pourrez garder toute l'année des roses sèches à cet usage, dont vous ferez du vinaigre de passable bonté, quand il vous plaira, non tel cependant que des fraîches, au cœur de l'été ; et vous ne pouvez pas espérer non plus, avoir du vinaigre si fort, ni si délicat d'aucune autre espèce de roses, que des incarnates, quoique de toutes sortes indifféremment, l'on se serve à ce ménage ; les incarnates les surpassent toutes en cette qualité, et pour faire de bonne eau rose. Le marc des roses demeurera au fond de la fiole, aussi long-tems qu'on voudra, y servant comme de levain pour plusieurs années. Il vous est libre aussi de retirer le vinaigre net, après qu'il sera parfait, pour être serré et gardé sans marc, en fioles séparées ; et le marc sera

jetté dans le tonneau du vinaigre commun, où il servira à fortifier la bonté de ce vinaigre. Ainsi rien ne se perdra.

Vous ferez du vinaigre girofleat de la même manière que dessus, en employant des giroflées ou des œillets avec un peu de clous de girofle, pour en augmenter l'odeur. On fait aussi du bon vinaigre, qui a l'odeur agréable, avec de la fleur de sureau; et pour la santé, avec des fleurs de chicorée, de buglosse, de roses de buisson sauvages: on compose des vinaigres séparés, auxquels on donne de l'odeur avec des matières choisies pour cela, selon les affections. On ajoute de l'ail, pour ceux qui aiment cette odeur, au vinaigre rosat, en faisant bouillir dedans au soleil, de l'ail concassé. Le vin tiré des raisins de Corinthe fait un très-bon vinaigre, ayant la propriété de ne pas offenser l'estomac, défaut commun à tous les autres vinaigres. Par cette seule considération le père de famille plantera des treilles de ces espèces de raisins, et il aura des vinaigres précieux. On fait aussi des vinaigres avec d'autres matières que du vin, comme des jus exprimés de poires, de cormes, de pêches et autres choses semblables, employées comme ci-dessus; même avec de l'eau pure et claire, sans autre mystère que de la

prendre de la pluie du mois de mai, qui d'après plusieurs expériences a été mise en réputation, dont vous vous servirez comme du vin, en la versant sur les roses ou les œillets, avec un peu de sel que vous y ajouterez.

Les verjus viennent après, dernière liqueur qui provient des raisins. Les plus communs se font avec des raisins verds qu'on ramasse par les vignes après les vendanges, qui, par leur tardiveté, ne peuvent mûrir ; d'autres les prennent aux treilles qui à cela sont seulement destinées, leur raisin ne servant à aucun autre usage. On exprime le jus de ces raisins sous le pressoir, ou à son défaut, on les écrase avec le pilon dans le mortier ; on met reposer ce jus dans des cuvettes pour quelques jours, afin de lui donner le tems de se purger et de se purifier en bouillant, ce qu'il fait ainsi de lui-même, comme le moût, et après l'avoir bien écumé et débarrassé de son ordure, on le serre dans quelque tonneau net à ce expressément destiné, où il se conserve très-bien et long-tems, moyennant un peu de sel qu'on y mêle. Le verjus des pommes s'exprime et se conserve de même, excepté que par la dûreté du fruit, il faut l'écraser pour en retirer la liqueur, comme on fait des olives et des noix, pour en exprimer l'huile. Ce verjus veut

veut être écumé, salé et logé, comme il est dit ci-dessus.

Pour avoir toute l'année du verjus plus délicat que les précédents, il faut en conserver les raisins entiers pour en tirer la liqueur à mesure qu'on veut s'en servir, ou prendre les grains des raisins, et entiers les mêler avec les mets, comme on fait en été. Les aigrets se gardent comme on le desire parmi la lie du verjus des raisins, dans laquelle on les noye, en les faisant reposer dans un vase de terre verni qui a une large ouverture. Pour les préserver de corruption, on les salera en les mettant dans ledit vase; on aura bien soin de ne jamais toucher dedans avec la main nue, avec du fer, ni avec du cuivre; mais quand on voudra s'en servir, il faudra en tirer les raisins entiers avec un crochet de bois ou d'argent, et non d'autres matières; moyennant ce soin, et l'attention que les aigrets trempent toujours dans la lie susdite, sans paroître au-dessus, ils se conserveront très-bien pendant l'année; et comme tous les raisins gardés entiers, à la longue se flétrissent un peu, n'importe comment on les gouverne; il faut employer en cet endroit les plus grandes espèces que l'on a, lesquelles restreintes, selon le naturel de la chose, les raisins en resteront de passable gros-

seur. Il y a une espèce de raisins particulièrement propre à cela, tant par la grosseur de ses grains, que parce qu'elle ne mûrit jamais, et que ses grains sont toujours verts : en Languedoc on l'appelle *aygras*, et Pline la nomme *vigne insensée*. Dès que les raisins commencent à naître, jusqu'à l'arrivée des grandes froidures, cette vigne produit de nouveaux raisins ; de manière que pendant huit mois continuels on y trouve des raisins naissants ; et depuis le mois de juin jusqu'à la fin de novembre, on en trouve en fleurs et d'autres qui grossissent, de sorte que pendant ce tems on prend des aigrets à toute heure.

CHAPITRE XIII.

De la manière de conserver les raisins frais et celle de faire les passerilles ou raisins secs.

On garde les raisins sains et entiers avec beaucoup de facilité, si, étant bien choisis et cueillis en parfaite maturité, au milieu du jour, ils sont attachés deux à deux avec du filet, et suspendus sous des planchers dans un lieu sec et modérément aéré. Les raisins les plus propres à garder, sont ceux qui, dans la vigne résistent le mieux aux injures des saisons, qui ont d'ailleurs les grains assez loin l'un de l'autre; car étant pressés, ils ne sont pas propres à être conservés. Les raisins ainsi gardés se rident et flétrissent un peu, ce qu'ils ne feront pas autant, si on les enferme dans des paniers d'osier, entassés les uns sur les autres, en y mêlant des feuilles de vigne parmi, par lits, et les paniers couverts, ensuite suspendus dans les lieux et comme dessus. Mais les raisins se gardent plus sainement dans les bleds que par aucun autre moyen, à cause de la fraîcheur agréable de grains, sur-

tout dans les millets, qui en cette qualité surpassent tous les autres. Pour faire ceci commodément, il faudra suspendre dans des tonneaux défoncés d'un côté, et posés de bout, les raisins attachés deux à deux avec du filet, ensuite posés sur des petits bâtons traversants en plusieurs rangées l'intérieur du tonneau; et par-dessus on versera du millet jusqu'à ce qu'on ait rempli le tonneau. Par ce moyen, les raisins étant maintenus fraîchement et entiers, vous les en retirerez avec étonnement jusqu'à Pâques, et plus tard.

Les anciens y faisoient bien d'autres mystères. Ils trempoient la queue des raisins dans de la poix fondue, aussitôt après les avoir coupés du cep, ou les lavoient avec de l'eau de mer, ou de la saumure. Quelques-uns gardoient les raisins dans des petits vases de terre, en y enfermant dans chacun une seule grappe de raisin, qui, sans être coupée du cep, y demeuroit fraîche et entière jusqu'au printems, en affermissant le vase près du cep par de bons liens, contre les injures du tems; et en cimentant incontinent l'entrée des raisins, de telle manière, que ni vent, ni humidité aucune ne pouvoit y entrer. D'autres les conservoient dans des tonneaux, parmi la farine d'orge, ou dans des sciures de

bois de peuplier, ou de celui d'anet; quelques-uns y prenoient encore plus de peine. Ils pendoient les raisins dans des tonneaux posés debout à leur mode, sur des bâtons traversant l'intérieur des tonneaux, au fond desquels ils y mettoient un pied de vin cuit, sans toucher aux raisins, mais fort près d'eux, l'odeur duquel les conservoit sains et entiers jusqu'à la fin du printems, moyennant que les tonneaux fussent bien clos par-dessus, sans prendre aucun air.

En Vivarais, dans les quartiers de Joyeuse et l'Argentière, on garde les raisins une couple d'années, dans des feuilles de figuier, dont ils sont enveloppés un à un. On en fait des petits paquets comme des saucissons de Milan, où ainsi arrangés mollement, ils se maintiennent fort proprement. Les gens du pays appellent ces paquets *supplications et gibets;* et à Paris, où quelquefois les marchands en apportent, *virecots.*

Dans d'autres endroits de ce royaume, on enveloppe de même des raisins dans des feuilles pour les conserver, mais en petite quantité, ni si bien, ni avec autant d'efficacité, qu'en Vivarais, qui seul en a retenu l'usage jusqu'aujourd'hui, la matière et la forme s'entr'accordant. Columelle, en parlant de cette sorte de raisins

empaquetés, dit que de son tems on les plioit dans des feuilles de figuier, de vigne, ou de plane. On voit par-là que ce n'est pas une invention nouvelle.

Les passerilles couronnent le revenu de la vigne, elles ne peuvent sortir bonnes que d'un endroit entièrement propre pour les vins précieux, et des espèces de raisins les plus estimés. L'excellence des passerilles est connue dans tous les quartiers du monde, habités d'hommes civilisés; leur usage n'en étant pas d'aujourd'hui seulement; et de toute ancienneté, elles ont été en réputation. Elles sont ainsi appellées du latin *uva passa*, par la peine et la patience qu'il faut souffrir pour en confire les raisins. Après celles qu'on nous apporte de la Grèce et de l'Espagne, qui par raison tiennent le premier rang pour leur précieuse valeur, on fait cas de celles du Languedoc qui croissent à Frontignan, Mirevaux, Gigean, Lopian, Mèze, Cornon-Terail, Mombazène, et autres lieux près de Montpellier.

Quoique tous les raisins soient bons à sécher dans ces derniers endroits par la faculté du climat, ceux qu'ils appellent piquardans sont cependant les meilleurs; les augibis les surpassent encore en bonté, et par-dessus ces deux races,

les plus exquis sont les muscats, pour faire de la passerille. Les habitans du pays choisissent ainsi par dégré leurs raisins pour ce ménage ; et quels qu'ils soient, on les vendange en parfaite maturité au chaud du jour, après que le soleil y a frappé deux ou trois heures pour leur enlever toute humidité extérieure. On les accouple deux à deux attachés avec du filet, ensuite on les plonge une seule fois dans la lessive, faite avec des cendres de sarment de vigne, y ayant jetté par-dessus quelques gouttes d'huile d'olive pour l'adoucir. On met après les raisins sécher au soleil suspendus à des perches, et on les retire à couvert aussitôt que le soleil se couche, afin qu'ils ne sentent aucune rosée de la nuit. On les remet au soleil le lendemain, et on les retire de même, en continuant cela deux ou trois jours, qu'on reconnoît que les raisins sont flétris, et non entièrement séchés. On les porte delà au grenier sur des claies ou des tables bien propres pour y séjourner quatre ou cinq jours. Finalement ils seront serrés dans des caisses, et acheveront de se préparer pour l'usage, mais sous la condition de les visiter de huit jours en huit jours, pour les éventer, afin qu'aucune humidité restante ne leur cause une mauvaise odeur de moisi, voisine de la pourriture. Dans

le cours de ce ménage le vent du midi est à craindre, qui surprenant les raisins les gâte entièrement; ce qui est cause que quand ce vent s'émeut, les habitans de ces lieux s'émeuvent de même pour garantir leurs raisins de cette tempête, par leur diligence, en les retirant en sûreté sous les toits.

CHAPITRE XIV.

De l'usage des vins pour la boisson et pour la vente.

La fin de ce ménage est de prendre le vin au point requis pour la boisson et pour la vente, à quoi notre père de famille s'employera d'autant plus soigneusement, qu'il se figurera recevoir plus d'incommodité des vins mal choisis. Les vins, selon leurs différences et les tems, varient aussi en qualités, ce que les bons gourmets remarquent exactement au seul son des tonneaux, en frappant doucement contre avec les doigts, et discernent par ce moyen les vins, qui sont de douteuse ou de garde assurée. Mais notre ménager n'étant pas si instruit dans l'art de sommélerie, ne se trompera nullement, si, de deux en deux mois, ou plus fréquemment, même après le mois de mars passé, il perce généralement ses tonneaux, pour prendre avis des vins qu'il doit faire boire ou vendre les premiers. Les vins mis dans des tonneaux suspects sans autre recherche, et quelque bonne mine qu'ils

fassent, seront les premiers employés selon leur ordre, sans autre attente ; de peur qu'à la longue il n'en arrive mal. Les extrêmes froidures et chaleurs, les vents excessifs et bruits violents, comme le tonnerre, coups d'artillerie, font souvent du tort aux vins, avec plus d'effet cependant, que plus ils sont foibles de leur naturel, et toujours dans les équinoxes et solstices, ils reçoivent quelqu'altération. Sur-tout c'est quand la vigne est en fleur que les vins ont le plus à souffrir, ceux qui ne sont pas de bonne nature se tournant alors. Pour prévenir cette perte, le moyen le plus assuré est la recherche susdite, et en y allant soigneusement, vous profiterez de tous vos vins jusqu'à la dernière pièce.

Pour gouter et entamer les vins, les anciens regardoient les astres (selon leur coutume en tout ce qu'ils entreprenoient), principalement le soleil et la lune : au lever de ces planètes, ils ne touchoient ancunement à leurs vins. Quelques-uns aujourd'hui passant plus avant, n'entament leurs vins que le jour du vendredi, par la raison qu'ils croyent que les vins alors percés ne sentent pas la longue traite. D'autres, au contraire, par la même raison, et de crainte aussi que leurs vins se gâtent, n'y touchent pas pour les entamer, le vendredi, ni les autres

jours de la semaine, où la lettre R se trouve dans leurs noms; on s'arrête en outre aux vents, mais diversement; quelques-uns les choisissent du septentrion, d'autres du midi : plusieurs observent le décours de la lune, tant les hommes sont peu d'accord dans une chose si commune. Ainsi, sans nous arrêter à ces superstitions anciennes et modernes, il faut croire par l'expérience, que le vrai tems pour percer les tonneaux, est la nécessité, ou la volonté du père de famille, sans qu'il se donne la peine de prévenir, ou d'attendre rien davantage.

Les petits vins verdelets sont plus propres pour l'été que pour l'hiver, comme au contraire il est raisonnable de boire en tems froid, les plus chauds et les plus fumeux, tels que sont les muscats, piquardans et autres semblables de remarque. En ce qui concerne les couleurs des vins; il s'en trouve des propres de toutes et pour toutes saisons. Quant à leur vente, il y a plus de hasard qu'en celle des bleds par leur conservation douteuse, et en plusieurs endroits on est contraint de se défaire de ses vins chaque année (même à vil prix), sans pouvoir l'accumuler l'une sur l'autre. On ne peut dire au juste le tems de la meilleure vente du vin, parce que tous les pays ne sont pas de la même faculté,

ni les années toujours de même température. En tous lieux et en toutes saisons, le vin se vend raisonnablement bien, s'il est délicat et exquis, de facile transport, et quand l'année n'a pas été beaucoup fructueuse, et que les vignes ne promettent pas une grande récolte à venir, par l'intempérie des saisons; comme au contraire, le vin se tiendra à petit prix, quelque bien qualifié qu'il soit, s'il y a bonne espérance des prochaines vendanges. Et afin que le père de famille tire raison de ce ménage, avant qu'on puisse prendre avis de la prochaine récolte, il videra une bonne partie de ses caves, les tenant au reste toujours ouvertes, pour vendre du vin, lorsqu'à prix raisonnable il trouvera des acheteurs; car il est plus excusable, dans le débit des vins, de se tromper en se hâtant, qu'en retardant, par les raisons dites. Notre ménager se conformant en ce cas à l'avis de Caton, qui dit, *d'être hasardeux à vendre*. Il réservera une partie de son vin pour l'arrière saison de l'année (étant assuré cependant de sa garde), qu'il ne manquera pas de bien débiter à son profit et à son honneur, tant on recherche le bon vin en été, sur toutes les saisons de l'année.

Pour la clôture de ce discours, je donnerai avis au père de famille de ne pas faire la condi-

tion de ses vignes pire que celle de ses terres à grains; c'est de les traiter par commune libéralité, en leur donnant une partie de leur revenu. Aux terres à grains, la quatrième, cinquième ou sixième partie de leur rapport est remise, pour semence. La vigne exempte de la nécessité de la semence, étant plantée une fois pour toutes, n'est pourtant pas exempte de dépense. Pour la faire ainsi qu'il appartient, et gaiement, le père de famille, dès les vendanges, destinera une partie des vins de sa cave, pour être remise où il l'aura prise, comme si elle ne lui appartenoit aucunement, mais qu'elle soit là en dépôt pour autrui. S'il manque à cela, il ne fera pas en cet endroit une économie de valeur, mais il entretiendra ses vignes avec avarice et en langueur, et il trouvera encore qu'elles lui coûteront beaucoup. Ensuite les vignes lui rendront la pareille, et produiront leurs fruits avec avarice et langueur; comme par le contraire, l'abondance de vin qu'elles lui donneront, lui fera avouer que la dépense ne peut être mieux employée dans aucun autre ménage qu'en celui-ci.

CHAPITRE XV.

Des boissons artificielles composées de fruits, de grains, de miel, etc.

Ce n'est que par contrainte qu'on fait servir l'eau pure à la boisson ordinaire, les hommes étant depuis long-tems éloignés de l'antique simplicité de vivre. Voilà pourquoi le défaut de vin a fourni l'invention de plusieurs autres, et différentes boissons faites de fruits, de grains, de miel; en un mot, de tout ce qu'on a pu penser qui pourroit servir de boisson, au lieu du vin et de l'eau. Ainsi, dans les pays, où par les froidures la vigne ne peut croître, l'on a recours à ces boissons artificielles; mais par dégrés. Car, où les fruits des arbres abondent, là, les fruits seuls sont substitués aux raisins, et on n'y fait pas grand cas des grains pour les convertir en breuvage: les grains ne sont employés à ce service, que là où les raisins et les fruits manquent; comme en plusieurs endroits de la Picardie et hors de ce royaume, dans les pays septentrionaux, où la bière est en usage, les

fruits des arbres manquant. La Normandie, la Bretagne et lieux circonvoisins sont abondamment pourvus de fruits et de grains, et préférant les premiers aux derniers, par leur commodité, ils se servent plus du cidre ou pommé, et du poiré, que de la bière, et surpassent tous les autres peuples de ce ménage, la maîtrise en étant demeurée chez eux par habitude. L'invention en a premièrement paru dans le Cottentin, partie de la Basse-Normandie, comme on le reconnoît par plusieurs titres antiques de différens seigneurs de fief, dont les terres ont été baillées aux habitans, sous les charges, entr'autres, de cueillir les pommes et faire les cidres.

Par-tout où ces boissons sont en usage, l'on appelle pommé, le jus de pomme et poiré, celui de poire, particulièrement dans la Haute-Normandie, dans les environs de Paris, en Brie, et dans certains endroits de la Picardie; cidre, toute liqueur provenant des pommes et des poires, mêlée ou distincte. Mais en Basse-Normandie, comme dans le Cottentin, Bessin, pays de Caux, et autres où ce breuvage est le mieux connu; à Rouen aussi, par le *cidre* on entend seulement le jus procédant des pommes; le nom de *poiré* demeurant particulier à celui

de poires ; et encore il y a du poiré qu'on surnomme de carisi, qui se fait d'une seule espèce de poire, ainsi appellée, parce qu'elle rend une meilleure boisson qu'aucune autre. En ce service les pommes sont à préférer aux poires, une longue expérience ayant fait trouver la boisson des pommes plus profitable que celles des poires, principalement pour la durée. Car le cidre fait de pommes bien choisies et logé, ainsi qu'il appartient, se garde trois ou quatre ans, et le poiré ne peut guère aller plus d'une année, et s'il en passe deux, c'est tout ce qu'il peut faire ; d'ailleurs, il n'est jamais de si bonne saveur, ni si sain que le cidre, ou ce seroit d'une race de certaines poires d'élite ; mais par leur rareté on ne peut faire une grande provision de poiré ; ce qui est cause que n'employant pour le poiré presque que des poires communes et même sauvages, cette boisson est déterminée pour les domestiques et gens de travail.

Généralement tous fruits à noyau ne sont pas de service en ce ménage (excepté les cerises, prunes et cornouilles, qui toutefois ne rendent pas une boisson de grande valeur, soit pour le goût, soit pour la durée), parce qu'ils n'ont pas le suc vineux, comme il est nécessaire, mais la plupart huileux, comme toutes sortes de noix

et

et d'amandes. Au contraire, presque tous ceux à pepin y sont propres, par leur liquide humeur. Ainsi, nous ferons la distinction des pommes avec les poires, afin de ne pas assembler confusément ces fruits pour en exprimer le jus, mais d'en tirer séparément la liqueur de chaque espèce, le jus de pommes et de poires ne pouvant pas sympathiser ensemble. La façon de s'en servir étant au reste commune, soit pour cueillir les fruits, soit pour en exprimer la substance, pour en loger et conserver les liqueurs. Quant aux poires, on tire une bonne liqueur de toutes sortes, jusqu'aux sauvages, ce qui n'est pas de même pour les pommes, dont il ne sort aucune valable boisson que des franches; les bâtardes ne servant qu'à faire du verjus, ou de la boisson désagréable et mal-saine. La liqueur en sort différente aussi, selon la différence du fruit, ce qu'on remarque plus particulièrement dans les poires que dans les pommes, vu qu'il y a des poires d'été, d'automne, d'hiver, chaque saison donnant presque sa boisson particulière; ce que ne font pas les pommes, vu qu'il y en a bien peu d'autres que dans l'automne, et par conséquent on ne peut en avoir le cidre que dans ce tems-

là. On aura soin aussi de ne pas confondre les espèces de pommes dans leur emploi, et de distinguer les douces d'avec les aigres, pour, de chacune à part, en faire des cidres séparés, tant pour la bonté que pour la durée; sur quoi il y a matière pour s'employer avec satisfaction, par l'abondance des pommes que Dieu a données de ces qualités, douces et aigres, des deux sortant des boissons séparées, chacune nécessaire à la maison, par la différence du traitement. Ainsi, les pommes douces donneront du cidre pour la première table, et les aigres, qu'en Normandie on appelle *sûres*, pour la seconde, dont toute la famille sera accommodée, outre que la longue durée du cidre sortant de ces pommes, fait que la boisson en est quelquefois avantageusement recherchée par les plus délicates personnes.

Meilleur est le poiré, plus les poires en sont mûres, douces, exquises; mais aussi il est de plus courte durée, le suc des fruits soigneusement cultivés ne pouvant se conserver aussi long-tems que celui des fruits sauvages; ce qui a son avantage, par la grande abondance de fruits qui en provient, plutôt que des franches; n'en étant pas de même

des pommes non entées, comme j'ai dit. A mesure que les poires se mûrissent, on peut en faire du poiré, si la quantité le permet : c'est pourquoi, pendant l'été on se sert de plusieurs poires en cet endroit, pourvu que ce soit de celles qui se conservent assez bien d'elles-mêmes. Il faut rejeter pour employer en breuvage, les petites poires musquées, qui se corrompent aussi promptement que les cerises, et toutes les autres tenant de cette nature. Il faudra encore noter que le jus mêlé de poires et de pommes, n'est pas bon, non plus que celui fait de diverses sortes de fruits, quoique de même espèce, comme de mêler les poires d'été avec celles d'automne, ces dernières avec celles d'hiver, mais il faut en faire des boissons séparées de chaque saison. Allant même plus avant, il est nécessaire d'assortir les fruits, en mettant ensemble ceux qui sympathisent en saveur, en quantité de jus, qui mûrissent de compagnie, et qui ont la peau de dureté ou mollesse semblables. Soit pommes ou poires, n'employez pas celles de peu ou point de jus, qui ont la matière farineuse, mais servez-vous seulement de celles qui sont abondantes en liqueur, qui est ce que vous recherchez en

cette œuvre. Ceci est pour la quantité. Quant à la qualité, il est notoire qu'il y a certaines pommes qui ne sont pas très-abondantes en liqueur, qui rendent un cidre très-bon et très-délicat, quand il a atteint la troisième année, et non avant, mais c'est par le moyen d'une petite aigreur dont ces pommes sont accompagnées : ainsi il n'y en a pas d'entièrement douces qui donnent des cidres pour conserver long-tems ; par ce doute il faut les boire des premiers. On remarque aussi que moins la pomme a de jus, plus puissant et plus nourrissant en est le cidre, qui est plus coloré, qu'elle est plus douce. Il y a des pommes qui rendent le cidre clairet comme le vin françois; parmi lesquelles, l'espèce appelée cottentin, *Escarlate*, le fait rouge ; aussi est-elle de couleur de sang, pleine de veines rouges à la morsure. Ce cidre est excellent à boire, comme aromatisé de sucre et de canelle, et se garde deux ans en bonté. Quant aux couleurs des cidres, ils sont communément de celles d'eau de rivière trouble; il y en a aussi de jaunâtres, d'orangés, de roux, d'enfumés, de tannés, et il s'en trouve d'agréables au goût de toutes ces couleurs. Quant à la saveur, la plus desirable

est la douceur, qui se conserve dans les plus excellens cidres, deux ou trois ans. Ces qualités de couleur et de saveur varient dans tous les cidres, tant par l'espèce de la pomme, que par le terroir, qui les différencient les uns des autres, avec cette particularité que le terroir gras rend les cidres de grande nourriture; ce qui est cause que la plupart ne viennent pas transparens en couleur, et restent troubles et couverts.

On procède ainsi à ce ménage. On laisse mûrir sur l'arbre les poires d'été, pour être tout aussitôt employées; on prend encore verdelettes celles d'automne et d'hiver, à cause de la dureté de leur peau; on les amoncèle pour les faire attendrir et mûrir par leur seule humidité, ce qu'elles ne pourroient faire sur l'arbre assez à propos pour cette œuvre, ni sitôt, vu qu'elles abonderoient là trop en substance. Quant aux pommes, il seroit à souhaiter qu'on n'en employât aucune qu'en parfaite maturité, et qu'elles fussent tirées de l'arbre sans violence en tombant d'elles-mêmes; mais comme cela ne peut se faire, par la tardiveté de certaines, on est contraint de les cueillir toutes en automne sans distinction, à cause des injures de l'hiver. On

abat à peu de frais les pommes de l'arbre avec des perches. Le tems de cette récolte est environ vers la saint Michel, ou au commencement d'octobre, après les grandes chaleurs de l'été, et avant les froidures de l'hiver, les premières pluies étant passées, et les fraîcheurs de la nuit arrivées. On en choisira le jour clair et ayant du soleil, pour que le fruit se trouve déchargé de l'humeur restante de la nuit, et par conséquent moins sujet à la pourriture. Les pommes qui se trouveront parfaitement mûres, seront aussitôt employées sans retarder, d'où il sortira de meilleurs cidres, que plus l'on prise le fruit mûri de lui-même sur l'arbre. Les autres, encore vertes, et les poires de cette saison, seront serrées en lieux distincts et séparés, selon leurs espèces : là, amoncelées et assemblées, elles achèvent de se préparer et de mûrir par leur seule humidité, comme il a été dit, et par la chaleur que d'elles-mêmes elles s'acquièrent. Le commun met ces fruits-ci à l'air à découvert, et les garantit seulement des voleurs, en les serrant dans des jardins; mais les meilleurs ménagers les garantissent aussi des pluies et gelées qui leur ôtent beaucoup de vertu, en

les logeant dans des greniers. Ils couvrent même les greniers avec de la paille, des linges, des couvertures, et même avec des coussins de plumes, très-soigneusement, pour que les gelées n'y puissent atteindre, de peur de les gâter; car les pommes et les poires en étant une fois touchées, elles se pourrissent tout aussitôt, et après il en sort une boisson de nulle valeur, et encore en petite quantité. Ces fruits demeurent plus ou moins amoncelés, selon les saisons, qui avancent plus ou moins leur maturité les unes que les autres, ce qui pourra être environ un mois après les avoir assemblés, dans lequel tems ils approchent d'être mûrs. C'est alors le vrai point de les prendre sans plus tarder; car si on attend qu'ils soient parfaitement mûrs, ce n'est pas le profit de l'œuvre pour la quantité, ni pour la qualité de la boisson qui en sort, vu que le fruit étant parvenu à ce terme, dépérit, et par l'approche de la pourriture, le suc prend une mauvaise odeur. On désentasse alors les fruits, en les portant sur la meule tournante, pour y être écrasés à la mode de l'huile; on les jette après dans la cuve pour s'y cuver quelques jours, comme la vendange, et ensuite le jus en est tiré et

mis dans des tonneaux bien nets, sans aucune mauvaise odeur, mais une bonne et agréable qu'on leur donne en les parfumant, comme il a été enseigné. Le marc sorti de la cuve est incontinent mis au pressoir, afin d'en exprimer le jus qui de gré n'a pas voulu en sortir ; et comme c'est une matière fort brisée que celle-là, à cause du mouvement de la meule, pour la faire tenir sous le pressoir, on ajoute parmi de la paille longue, qu'on y arrange par lits, ce qui contient le marc droit comme une pile ferme : par ce moyen, il souffre la violence du pressoir, qui lui fait rendre le reste de sa substance, ou du moins la plus grande partie. Ce suc, entonné à part, fait une boisson bonne et forte, mais pas aussi délicate que la précédente, qui, étant sortie volontairement du fruit, demeure plus douce que celle qu'on en a tirée par violence.

Ce qui reste du pressurage est remis dans la cuve, et on jette par-dessus quelque quantité d'eau, pour y bouillir une couple de jours, dont on compose, à l'exemple des raisins, une boisson de ménage, qui demeure plus forte, que l'on a jeté moins d'eau dans la cuve. Le cas arrivant que les fruits soient trop secs, la saison ainsi le portant, il faudra,

en les écrasant et pressurant, les humecter avec de l'eau, dont on les arrosera; ce que certains n'oublient pas, quelque tems qu'il fasse : par ce moyen, ils augmentent leur boisson d'autant d'eau qu'ils y ajoutent. Mais cette manière non-seulement affoiblit la boisson, mais la rend de courte durée, et ainsi mélangée, elle s'aigrit avec le tems, par le naturel de l'eau, qui, sans hasard, ne peut se conserver saine long-tems. Ces sucs bouillent dans les tonneaux comme les vins des raisins, et aussi vigoureusement qu'eux, en poussant leur écume par le trou du bondon, et après, étant épurés, ils demeurent agréables à boire; mais aussi ils deviennent plus foibles que si, ayant bien fermé les bondons, on les contraint de bouillir emprisonnés dans les tonneaux sans s'exhaler. On fera cela à la manière des vins, comme il a été dit, en laissant du vide dans les tonneaux, afin que, sans danger de les rompre, le vin s'y remue et bouille à son aise sous la bonde. Pour ne rien oublier sur cet article, les cidres seront transvasés au bout de douze ou quinze jours qu'ils auront achevé de bouillir : par ce moyen on les débarrassera de leurs ordures; ensuite étant proprement logés, ils s'y maintiendront

très-bien aussi long-tems que leur naturel le permettra, ou bien, sans prendre la peine de les remuer dans un autre tonneau, au bout de huit ou dix jours qu'ils auront fait leur force de bouillir étant enfermés, on recouvrira le tonneau pour l'achever de remplir, en le faisant verser par-dessus; car, par le cidre, se versera de même tout le grossier de l'écume, et le cidre, par ce moyen, restera net, non cependant si épuré que par la manière susdite.

Quelques-uns n'écrasent ni ne pressent les fruits pour en exprimer le jus, mais ils les brisent dans le mortier avec le pilon, les jettent ensuite dans des tonneaux, et une bonne quantité d'eau, qui, bouillant par la force de la substance du fruit, compose des deux ensemble un bon breuvage, non cependant tel en bonté et en durée que celui du seul fruit sans eau. Ceci est pour ceux qui n'ont pas les outils et les instrumens de ce ménage, et qui d'ailleurs veulent alonger la boisson. Mais ce moyen est principalement propre et utile aux pays à vigne, où par l'injure des saisons, quelquefois la vendange manque, et alors on a avantageusement recours aux fruits des arbres, dont on tire le

suc par la voie susdite; ou autrement, sans piler les poires et les pommes, mais seulement coupées en quartiers, on les jette dans les tonneaux avec de l'eau. Le commun de la famille est secouru par cette boisson dans les saisons stériles, comme quand les vignes sont gelées, grêlées, brûlées, ou que les raisins n'y auront pas voulu naître, ou qu'elles se trouveront infructueuses par quelqu'autre accident. Cette boisson trempée n'est pas d'autre couleur que blanche; cependant, si on veut, on la colore avec du jus de prunelles qu'on mêle avec. On fait bouillir les prunelles bien mûres dans l'eau, jusqu'à ce que la décoction en soit presque noire, que l'on jette toute chaude dans le pommé ou le poiré, en quantité nécessaire pour la couleur, que l'on met plus grande, que plus l'on desire la couleur obscure, qui, en outre, en tire un goût agréable. Les mûres de buisson et les terrestres servent aussi à cela, mais avec un effet plus foible que celui des prunelles. On gardera de ce breuvage en son naturel, pour en boire de blanc et de clairet, et en avoir de toutes couleurs.

On a vu quelle est la durée des jus de ces fruits, où l'eau est entremêlée, afin de ne

pas les garder trop long-tems. Ils vous serviront huit ou dix mois, pourvu qu'ils soient bien logés dans de bons tonneaux, francs, et qu'ils ne s'éventent pas, ce qu'on préviendra en les tenant toujours bien clos, et encore avec moins de doute, s'ils sont transvasés dans des vaisseaux bien nets, pour y séjourner seuls sans le marc du fruit, sous la condition de faire ce changement dans trois semaines pour le plus tard, après que les cidres auront été faits, ayant alors achevé de bouillir.

Vu qu'on aime le pommé et le poiré, quel qu'il soit, pur ou trempé, il est nécessaire d'en défoncer tout aussitôt les tonneaux, pour en prévenir la corruption qui leur vient par la vermine qui s'engendre dans la lie de ces cidres, et en plus grande quantité dans ceux qui sont mêlés d'eau, et dont le fruit croupit dans le tonneau, que dans les autres, y trouvant une matière suffisante pour s'y engendrer et s'y nourrir. Par ce moyen, vos tonneaux se conserveront pour servir long-tems. Par la sympathie qui est entre les jus de pommes et de poires, et celui des raisins, on peut les loger alternativement par années dans les mêmes tonneaux, où sans perte ils se conservent très-bien. J'ai même remarqué

que par le séjour du poiré dans un tonneau à vin quelquefois moisi, ce tonneau s'affranchit, et devient bon, pourvu que, sans abuser du remède, on défonce le tonneau au tems susdit, sans souffrir qu'il y séjourne aucune saleté ni ordure.

Voici la façon de toutes sortes de boissons de fruits, les pommes et les poires étant les guides des autres. Tous fruits qui ont le suc vineux, qui se corrompent difficilement, bons à manger, comme les coins, les cormes, les cornouilles, les prunes, les cerises, et autres semblables, pourront être employés en breuvage, seuls ou avec de l'eau; mais nulle boisson provenant de ceux-ci ne sont à comparer aux poirés et aux pommés, qui tiennent avec raison le premier rang de ces boissons. J'ai dit que les cidres varient en couleur et saveur par le terroir et la race, il en est ainsi de même des poirés. Quant aux noms des pommes et des poires, leur variété provient principalement des différentes provinces qui les produisent, dont la recherche non nécessaire ne pourroit être que curieuse. Il suffira de choisir pour ce service des fruits bien qualifiés, capables de répondre à votre intention, selon la faculté de votre pays.

La bière est une boisson faite avec des grains, différemment nommée, selon les pays et les langues, chacune ayant sa dénomination particulière, comme *Medon*, *Guttale*, *Cervoise*, *Queute*, *Alle*, et autres noms semblables usités en Lorraine, Angleterre, Ecosse, Flandre, Allemagne, Pologne, Bohême, Danemarck, Moscovie, et autres nations septentrionales, où cette boisson est familière, et connue en quelques provinces de ce royaume. Et quoiqu'avec raison la bière cède au pommé et au poiré, elle donne cependant plus de peine à faire qu'eux, comme on le verra. Tous grains bons pour faire le pain, sont aussi bons à la bière, plus toutefois les uns que les autres, ce qui se reconnoît à l'orge, qui, de tous les bleds, est le meilleur pour ce breuvage, par une vertu saine et médicinale qui existe en lui. Le tems de ce ménage n'est pas restreint à certaine saison de l'année, vu que l'on a toujours du bled dans le grenier. La façon la plus usitée de faire la bière, est celle-ci. On choisit du plus bel orge qu'il est possible de trouver, bien nourri et pesant, et de même de l'avoine. On les nettoie en perfection, et on mêle ensemble, non en quantité égale, mais

en y mettant seulement un tiers ou un quart d'avoine du total, le reste étant d'orge. On met le tout tremper dans de l'eau claire et nette, de rivière ou de fontaine, non de puits ou citerne, dans une cuve pour vingt-cinq ou trente heures; passé ce tems, on les tire, et ce bled est mis reposer dans quelque lieu net et serré pour s'y germer, en l'amoncelant à cet effet autant qu'on peut; ce qui arrive dans quelques jours. Alors il est désentassé et écarté sur le pavé ou plancher, afin que le bled fané se sèche pour être capable d'être moulu ensuite; en quoi on l'avance, en le mettant sur un fourneau préparé pour cela, où, à l'aide du feu et de la fumée, ce bled en peu de jours se sèche entièrement bien. Ainsi préparé, il est porté au moulin, et il est mis en farine, et de là rapporté dans la cuve. On jette de l'eau toute bouillante sur cette farine, autant qu'il en faut pour la couvrir, qui boit l'eau aussitôt; ce qui étant fait, on remue cette farine trempée avec des pelles, fourches, et autres instrumens, ensuite on y ajoute autant d'eau qu'auparavant, et aussi bouillante. Le tout est remué derechef, et ensuite l'eau en est retirée, non par le bas ni entièrement, mais par le haut, et ce

qu'il faut, sans presser la farine lâche; cela se fait de la manière qu'on travaille les excellens vins blancs, ci-devant démontrée, c'est-à-dire en fourrant au milieu de la cuve dans ce mélange, une corbeille d'osier, dans laquelle cette eau est puisée, étant assez claire et liquide, demeurant au dehors le plus grossier par l'embarras de la rencontre. Cette eau, appelée métier, est un peu reposée dans des vaisseaux à ce appropriés, et de-là mise dans une grande chaudière, construite sur un fourneau, comme celles des teinturiers, pour y bouillir quelques heures. Cette eau est toute bouillante remise dans la cuve, sur le marc de la farine, afin d'y séjourner quelques jours limités par l'usage, plus dans un pays que dans un autre; ensuite la retirant de rechef par bas, il faut la faire rebouillir sur la chaudière plus long-tems qu'auparavant, c'est-à-dire, dix ou douze heures; cette dernière fois, en bouillant, on y ajoute six ou sept livres de fleur sèche de houblon, pour donner de la grace à la bière, qu'on met après refroidir dans des cuvettes à ce appropriées, larges et basses.

On ajoute enfin du levain à la bière, sans lequel elle seroit de nulle valeur, de

même

même que le pain dont nous nous nourrissons; mais c'est un levain particulièrement à ce destiné, qu'on compose avec de l'écume endurcie de la nouvelle bière, qui tombe hors du tonneau, en bouillant. On met plusieurs fois de ce levain dans la bierre, à la manière et selon la quantité portée par les expériences des lieux, jusqu'à ce que la bière soit bien en levain; alors, des cuvettes, où pendant ce tems elle a séjourné, on la met dans les vaisseaux où elle bouillera vingt-cinq ou trente heures, d'elle-même, comme du moût de raisin, en expulsant dehors ses écumes, dont elle demeurera purifiée. Après, on fermera soigneusement les tonneaux, afin que la bierre ne s'évente pas.

Quelques-uns, au lieu d'avoine, employent le froment et de la fleur de houblon ou de sa semence; d'autres y ajoutent quelque peu d'yvroie. Plusieurs aromatisent la bière avec des épices; il y en aussi qui y mettent du beurre, du miel, des pommes, du pain émietté, et d'autres matières, selon la conduite de leur jugement; mais c'est toujours, et chez toutes les nations, l'orge, qui reste le fondement de la bière.

L'hydromel, est une composition de miel et d'eau, dont la boisson est bonne et profitable; l'on s'en sert en plusieurs endroits, même vers les Ardennes, et par-tout généralement où les vignes manquant, l'on est accommodé de miel. Une partie de bon miel, sur douze d'eau de pluie, sont ensemble mises bouillir, dans de grandes chaudières, jusqu'à la consommation de la moitié, en l'écumant cependant si soigneusement, qu'aucune ordure n'y reste; après, cette liqueur est enfermée dans des tonneaux communs de bois, bien nets, qu'on tient bien clos, sans air, au soleil, six semaines continuelles, afin d'y bouillir pendant ce tems-là, passé lequel, l'hydromel demeure en parfaite bonté, dans laquelle il se maintient long-tems, étant mis en cave, comme les autres boissons. Le soleil manquant, on tient les tonneaux prés du feu une couple de mois, mais non pas avec autant d'effet qu'au soleil : par cette raison, le cœur de l'été est choisi sur toutes les saisons de l'année pour faire l'hydromel, car le soleil étant alors dans sa plus grande force, prépare mieux et plus vigoureusement cette boisson, qu'aucune chaleur artificielle.

C'est l'hydromel le plus commun, mais pour en faire de meilleur, il faut augmenter la quantité de miel d'un quart, d'un tiers, de la moitié, selon qu'on le desirera, et en allant plus loin, on le rendra excellent, si on y met de la canelle, du girofle, de la muscade, du poivre, du gingembre et autres épices; la fleur de sureau y donne aussi une bonne odeur, l'hydromel ayant cela de commun avec le moût, qu'il retient de cette fleur l'odeur muscate, en s'en servant avec des sachets, comme j'ai dit ailleurs.

On a inventé plusieurs autres boissons excellentes, pour la nécessité et pour la volupté; il y en a de si délicieuses, qu'elles surpassent les vins les plus exquis; mais n'étant composées qu'avec une grande dépense (sans mettre en compte la perle de Cléopatre), par distillation, par infusions de sucre, de canelle et autres précieuses matières, qui ne sont aussi que pour les plus grands seigneurs ou malades, et non pas pour le service ordinaire de notre ménager. Par ce motif, nous n'en représenterons pas les façons, non plus que celle du *Caou-in*, qui est le breuvage commun

des Topinamboux américains, qu'ils expriment de certaines racines, que la nature leur donne, sans une grande culture, et qui ne sont ici connues que de nom.

Fin du troisième livre et du premier volume.

TABLE DES MATIÈRES

DU TOME PREMIER.

LIVRE PREMIER.

LIVRE SECOND.

LIVRE TROISIÈME.

Fin de la table du tome premier.

CATALOGUE
GÉNÉRAL
DE LIVRES

Sur l'Agriculture, le Jardinage, l'Economie rurale et l'Art vétérinaire.

Précédé d'un Avis aux Cultivateurs et aux Amateurs de livres d'Agriculture.

PRIX, *cinquante centimes.*

A PARIS,

Chez MEURANT, Libraire, rue des Grands-Augustins, n.° 24.

An IX. — 1801.

AVIS.

Les demandes multipliées que je reçois des departemens, en fait de livres d'agriculture, m'ont déterminé à former un catalogue complet de tout ce qui a été imprimé sur l'économie rurale. Consacré depuis long-tems à cette partie de la librairie, je puis me flatter d'avoir réuni tout ce qui a été écrit sur cette importante matière, depuis les grecs et les romains jusqu'à nos jours ; ainsi je ne puis rien faire de plus agréable au public dans un tems sur-tout où la paix va faire revivre l'agriculture, que de fournir aux pères de familles, à tant de personnes qui, après les commotions politiques, savent trouver à la campagne et dans la solitude cette tranquillité, ce calme qui fait le bonheur d'une conscience pure ; de leur fournir, dis-je, toutes les facilités d'acquérir les connoissances nécessaires à toute personne qui veut entreprendre l'amélioration de ses terres, soit pour réparer les pertes occasionnées par les malheurs publics, soit simplement pour se donner une occupation qui ajoute à l'intérêt et aux charmes de la campagne.

Je ne me permettrai pas de porter un jugement sur aucun des ouvrages que j'offre ici au public, parce qu'il n'y en a guère où l'on ne puisse trouver quelque lumière ou quelque genre d'industrie utile : comment ne seroit-on pas amplement dédommagé d'une modique dépense pour peu que dans un livre on trouve ne fût-ce qu'une manière de s'exprimer plus claire, plus facile pour l'intelligence d'une instruction quelconque ? Souvent quand on écrit sur une matière que l'on connoît beaucoup, on oublie que l'on parle à des personnes qui ne la connoissent point, et le défaut de clarté empêche de mettre en pratique des procédés, la plupart du tems très-lucratifs. De sorte que les uns servent souvent d'explication aux autres.

L'on ne sauroit trop recommander la lecture des anciens auteurs latins. Celui qui voudra s'instruire à fond sur cette matière, doit commencer par l'agriculture ancienne ; elle est la base de l'agriculture moderne ; c'est-là que les auteurs puisent encore aujourd'hui les élémens de cette science, et souvent ils cachent avec soin la source d'où ils ont tiré les principes les plus importans à l'agriculture.

Ce n'est pas sur la lecture du premier livre qui se présente à nous qu'il faut se former un système d'agriculture ; car l'on

s'exposeroit à de grands regrets, tant pour la dépense qui seroit en pure perte que pour le tems qui ne se répare plus.

Les travaux de la campagne demandent, pour la plupart, une année, plus souvent plusieurs années ; et si l'on fait des essais aveuglément, on court le risque de n'avoir plus le tems de jouir, sur-tout lorsqu'on a dû faire plusieurs essais de suite, avant de trouver le genre de production et de culture qui convient à nos terres, à notre climat.

D'ailleurs il est rare qu'une possession un peu vaste soit entièrement composée de terres de la même qualité : les unes seront argileuses, les autres crayeuses, les autres sablonneuses, les autres humides. Toutes ces sortes de terreins demandent des graines et une culture différentes.

Que d'erreur et de dépense ne peut-on pas épargner par l'acquisition de quelques livres et même d'une bibliothèque entière d'agriculture ? d'ailleurs cette dépense est bien peu de chose, sur-tout si l'on considère que celui qui est en état d'entreprendre des améliorations doit nécessairement avoir des fonds, sans lesquels on ne pourroit pas raisonnablement se flatter d'améliorer un fonds quelconque ; il en est de ces livres comme des instrumens de la campagne sans lesquels il seroit impossible de cultiver.

On dit que l'œil du maître engraisse le champ ; mais à quoi sert que le maître parcoure ses campagnes, si l'agriculteur s'apperçoit que le maître n'y entend rien ?

S'il introduit un nouveau genre de culture qui ne réussisse point, parce qu'il ne convient pas au terrein, il découragera les cultivateurs, et se découragera lui-même, et l'agriculture restera dans le même état ; heureux s'il en est quitte pour la perte de la moitié de son ancien revenu pendant deux ou trois années, outre les fonds qui se trouvent entièrement sacrifiés. Toutes ces considérations sont si évidentes qu'il suffit de les indiquer pour être senties sans avoir besoin d'un plus grand développement.

Tous ceux qui me feront l'honneur de s'adresser à moi, pourront compter sur mon zèle, soit pour les promptes expéditions de de leurs demandes, soit pour la précision avec laquelle je ferai leur commission ; soit, enfin, pour le prix des livres sur lesquels je donnerai toutes les facilités qui seront compatibles avec les intérêts de mon commerce.

La correspondance qu'il m'a fallu établir avec l'étranger, pour me procurer tous les livres d'agriculture, soit de l'Italie, de l'Allemagne ou de l'Angleterre, me met dans le cas de pouvoir offrir mes services au public, pour toutes sortes de livres qu'il désireroit avoir de l'étranger.

Nota. Depuis long-tems les cultivateurs et les amateurs d'agriculture demandoient, vu la grande quantité de volumes et de la cherté du cours complet d'agriculture, par Rosier, que l'on le réduisît en quatre ou cinq volumes *in*-8. Je dois prévenir le public que je m'en suis occupé, et que déja des agriculteurs instruits se livrent dans ce moment à cet important travail. Ce grand ouvrage sera réduit au strict nécessaire, et l'on y ajoute la notice des connoissances ou des expériences nouvelles qui sont survenues depuis que le Columelle français a écrit. Je puis assurer que, très-incessamment, cet abrégé du cours d'Agriculture sera mis sous presse.

Je me chargerai aussi de la vente et de l'impression, soit pour mon compte, ou pour le compte des auteurs ou société d'agriculture, de tous les ouvrages qui traitent de cette partie.

Je crois également utile au public de l'avertir que je me chargerai de faire des envois de toutes sortes de graines aux personnes qui m'en donneront la commission, en m'engageant de de les tirer principalement du fameux magasin du citoyen Vilmorin, à Paris, connu depuis plus de soixante ans, tant par sa probité que par ses connoissances, et ses relations dans les quatre parties du monde, dont il tire toutes les graines et plantes d'ornemens des jardins.

Correspondance centrale d'agriculture et d'économie rurale ; par une société de gens de lettres.

Colligit ut spargat.

PROSPECTUS.

La plupart des propriétaires de biens ruraux les cultivent eux-mêmes aujourd'hui, et sentent le besoin d'ajouter à leur propre expérience celle des hommes spécialement dévoués au perfectionnement de l'industrie agricole. Mais les communications ordinaires sont lentes, incomplètes, dispendieuses ; il manque un foyer où les lumières viennent de toutes parts se concentrer, pour rejaillir ensuite rapidement, avec le moins de frais possible, sur tous les points de la république à-la-fois. Cette correspondance pourra y suppléer. Elle sera pour les sociétés d'agriculture un moyen prompt et facile de s'entre-communiquer leurs travaux, et y fera en quelque sorte assister le reste des citoyens. Vues utiles, résultats satisfaisans, procédés bons à imiter, observations intéressantes, mémoires et autres écrits propres à répandre un nouveau jour sur quelque branche de l'économie rurale, tels sont les matériaux exclusifs de cette feuille périodique.

Il paroît depuis le 15 prairial, deux numéros par décade, le numéro de 8 pages in-8°., caractères petit romain. Prix, 16 fr. pour l'année, et 9 fr. pour six mois, franc de port.

On souscrit à Paris, chez le cit. *Coulom*, au Louvre, passage du jardin ci-devant de l'Infante, et *Meurant*, rue des Grands-Augustins n.° 24 ; et dans les départemens, chez les directeurs de la poste aux lettres, et chez les principaux libraires.

CATALOGUE
GÉNÉRAL
DE LIVRES.

Abregé du traité des Jardins, ou le petit de la Quintinye. Paris, 2 vol. in-12.

Abrégé de l'instruction sur les Jardinages qui font partie de l'année champêtre, in-12.

Agrémens (les) de la Campagne. Remarques particulières sur la construction des maisons de campagne plus ou moins magnifiques; de jardins de plaisance et de plantage, avec les ornemens qui en dépendent, etc. Paris, 1752: 3 vol. in-12. Fig.

Agrémens de la Campagne dans la chasse des oiseaux, etc. Paris, 1784; in-12.

Agriculture Complète (l'), ou l'art d'améliorer les terres, avec des instructions sur toutes les parties de l'économie rurale; traduit de l'anglais, de Mortimer; par Eidous. Paris, 1764; 4 vol. in-12. Fig.

Agriculture (l') Théorique et Pratique, tant des jardins potagers et fruitiers que de la campagne en général, et d'après les principes de la Quintinye, Rosier, Miller, Duhamel. Mémoire de la Société Economique de Berne, etc., avec planches. Paris, 1796; 4 vol. in-18.

Agriculture simplifiée selon les règles des anciens; par Caraccioli. Paris, 1769: in-12.

Agriculture Parfaite, ou nouvelle découverte touchant la culture et la multiplication des arbres, des arbustes et des fleurs; par M. G. A. Agricola. Traduit de l'allemand, avec des remarques. Amsterdam, 1720: 2 parties in-8., ornées de 33 planches.

Agronomie et l'Industrie, ou corps complet des principes de l'agriculture de commerce, des arts et métiers, réduit en pratique; par Neuve-Eglise. 8 vol. in-8.

Agronome (l'), ou dictionnaire portatif du cultivateur, contenant toutes les connoissances nécessaires pour conserver

les biens de la campagne, et les faire valoir avec profit; par Alletz. Paris : 2 vol. in-8.

Amusemens des dames dans les oiseaux de volière, ou traité des oiseaux qui peuvent servir d'amusement au beau sexe. Paris, 1785; in-12.

Amusemens de la Campagne dans la chasse, de la pêche, avec la manière de faire les filets; par Liger, in-12; 2 vol. fig. en bois. Paris, 1753.

Analyse des Blés, et expériences propres à faire connoître la qualité du froment, et principalement celle du son de ce grain, avec des observations sur les substances végétales, dont les différentes nations font usage au lieu de pain; par M. Sage. Paris, imprimerie royale, 1776 : in-8. 118 pag.

Annales de l'agriculture française, contenant des observations et des mémoires sur toutes les parties de l'agriculture, et ce qu'il faut faire chaque mois dans les jardins utiles; rédigées par Tessier. Paris, an 5; 4 vol. in-8.

Il paroît dans le courant de chaque mois, un cahier de 144 pag. Le prix de la souscription, pour douze cahiers, est de 24 fr. pour toute la république.

Année Champêtre, partie qu'il convient de faire chaque mois dans le potager; par Dardenne. Marseille, 1798; 3 vol. in-12. Fig.

Année (l') du Jardinage; par J. F. Bastien, éditeur de la nouvelle Maison Rustique; 2 vol. in-8.

Art (l') de faire, d'améliorer et conserver les vins, ou le parfait Vigneron; par P.... agronome. Paris, 1780; in-12.

Art (l') de gouverner les Abeilles, et de fabriquer le miel et la cire; ouvrage contenant des instructions propres aux gens de la campagne. Paris, 1784 : in-12. Fig.

Art (l') du Taupier, suivant les procédés du cit. Aurillac, par le cit. Dralet. Paris, an 9; in-8. Fig.

Art (l') Alimentaire, ou méthode pour préparer les alimens les plus sains pour l'homme. Paris, 1783; in-12.

Art de s'enrichir promptement par l'Agriculture, prouvé par des expériences; par Despomiers; in-12. Paris, 1762; 2e. édition en 1763, et 3e. édit. en 1770, avec planches.

Art (l') de cultiver les Mûriers Blancs, d'élever les vers-à-soie; par l'Admiral : in-8. planch. Paris, 1757.

Art (l') de la Teinture des fils et étoffes de coton, précédé d'une théorie nouvelle des véritables causes de la fixité de couleurs du pastel, de la gaude et de la garance, à l'usage des cultivateurs et de manufacture; 1 vol. in-12.

Art (l') de cultiver les Peupliers d'Italie; par Saint-Maurice. 1 vol. in-8.

Art de faire éclore et d'élever en toute saison des oiseaux domestiques de toutes espèces; par Réaumur. Paris, 1751. 3 vol. in-12. Planches.

Art (l') de cultiver les Mûriers Blancs, d'élever les vers à soie, et de tirer la soie des cocons; avec figures : in-8.

Art (l') de conserver les Grains; in-8.

Avis au Peuple sur son premier Besoin, ou petit traité économique; par l'auteur des Ephémérides du citoyen : in-12.

Avis aux bonnes Ménagères des villes et des campagnes, sur la manière de faire leur pain; par Parmentier. Nouvelle édit. Paris; in-12.

Avis sur la culture et les usages des Pommes-de-terre; par Parmentier; in-8.

Avis au peuple sur l'amélioration des Terres, et sur la santé des bestiaux; 2 vol. in-12.

Aviceptologie Française, ou traité général de toutes les ruses dont on peut se servir pour prendre les oiseaux, avec une collection de figures et de piéges nouveaux, propres à différentes chasses; un vol. in-12.

Bibliothèque Physico-Economique instructive et amusante, contenant des mémoires, observations-pratiques sur l'économie rurale, etc., etc.; rédigée par les cit. Parmentier et Deyeux. Années 1782 et suivantes. Cet ouvrage forme actuellement 24 vol. in-12, avec beaucoup de planches en taille-douce.

Bibliothèque Britannique, ou recueil extrait des ouvrages anglais sur l'histoire naturelle, arts et métiers et agriculture, etc. Il paroît chaque mois un cahier de ce recueil, avec quelques planches en taille-douce. On souscrit à Genève et à Paris.

Bonne (la) Fermière, ou élémens économiques; par Rose. Quatrième édition, revue, corrigée et augmentée au chapitre de la volaille du manuel de la Fille de Basse-Cour. Paris, 1798 : in-12.

Bon (le) Fermier, ou l'ami des laboureurs; par l'auteur de la Bonne Fermière. Lille, 1767 : in-12.

Boussole (la) Agronomique, ou guide des laboureurs, ouvrage posthume de M. G***. : 6 parties in-8.

Calendrier des Jardiniers, ou conseil de M. Bradley, sur les ouvrages à faire tous les jours de chaque mois dans les jardins potagers, à fleurs, à fruits et les pépinières; sur la manière de conduire une serre pour les plantes étrangères, pour bien cultiver les asperges : 4[e]. édit., revue, corrigée et augmentée de la manière de semer et recueillir la graine, etc. Paris, 1799 : in-12. Fig.

Calendrier des Fermiers, ou instruction mois par mois, sur toutes les opérations d'agriculture qui doivent se faire dans une ferme; ouvrage traduit de l'anglais, par M. Guerchy. Paris, 1789: in-8.

Calendrier (le) des Laboureurs et des Fermiers, contenant les instructions nécessaires pour la conduite et pour le maniement d'une ferme dans tous les mois de l'année. Ouvrage fort nécessaire aux personnes qui vivent à la campagne, et à celles qui y font valoir leurs biens; traduit de l'anglais sur la 6e. édition de M. Bradeley. Paris, 1762; in-12.

Catéchisme d'Agriculture, ou bibliothèque des gens de la campagne, dans laquelle on enseigne, par des procédés très-simples, l'art de cultiver la terre ou la faire fructifier, et rendre les hommes qui la cultivent meilleurs et plus heureux. On y a joint l'art de cultiver les fleurs et les jardins potagers. Paris, 1773; in-12.

Catalogue Latin et Français de tous les arbres, arbustes et plantes qu'on peut cultiver dans la France en plein air, dans les orangeries et serres chaudes. Paris, 1799; in-12.

Catalogue des arbres et arbrisseaux qui croissent naturellement dans les Etats-Unis d'Amérique septentrionale; traduit de l'anglais de M. Marshall, avec des notes et observations sur la culture; par Lézermes: in-8.

Caton, Varron, Columelle, Palladius et Veget; économie rurale, traduit du latin; par Saboureux de la Bonneterie. Paris, 1783: 6 vol. in-8. Fig.

Commission (la) d'Agriculture et des Arts, sur l'extraction de l'huile de faine; in-8.: planches.

Compte rendu à la société d'agriculture de Paris, de ses travaux faits, commencés et projettés depuis le 30 mai 1788, jusques et compris le 30 septembre 1793; par Lefebvre: in 8.

Ce volume est le complément des mémoires de la société d'agriculture de Paris.

Considérations sur les moyens de rétablir en France les bonnes espèces de bêtes à laines; par Carlier: in-12.

Correspondance rurale contenant des observations intéressantes et utiles sur la culture des terres et des jardins; les travaux, occupations, économies et amusemens de la campagne, et tout ce qui peut être relatif à ces objets; par la Bretonnerie. Paris, 1788: 3 vol. in-12.

Cours Complet d'Agriculture, Théorique, Pratique, Economique et de Médecine rurale et vétérinaire, suivi d'un méthode pour étudier l'agriculture par principes, ou dic-

tionnaire universel d'agriculture ; par Rozier : 10 vol. in-4. Planches.

Le 10e. volume se vend séparément.

Corps d'observation de la Société d'Agriculture, de commerce des arts, établie en Bretagne. Année 1757 et suivantes : 2 vol. in-8., ou 2 vol. in-12.

Culture de la grosse Asperge dite de Hollande, la plus précoce, la plus hâtive, etc., traité qui présente les moyens de la cultiver avec succès en toutes sortes de terres; par Filassier : in-12.

Cultivateur Anglais, ou œuvres choisies d'agriculture et d'économie rurale et politique, d'Arthur Young; traduit de l'anglais, par Lamarre, avec des notes; par le cit. Delalauze : 16 vol. in-8. Paris, an 9.

Culture des Abeilles, ou méthode expérimentale et raisonnée sur les moyens de tirer meilleur parti des abeilles, etc., avec une dissertation sur l'origine de la cire; par Duchet. Fribourg, 1771 : in-8. Fig.

Culture (de la) des mûriers; par Boissiers de Sauvage. Nismes, 1763 : in-8.

Culture (de la) du Sain-Foin, ouvrage contenant : 1°. Un mémoire sur la culture du sain-foin, et ses avantages dans la Haute-Champagne; par M***.; 2°. un traité sur la même culture, d'après les principes de MM. Thull, France et Bertrand. Paris, 1797 : in-12.

Curiosité de la Nature et de l'Art sur la végétation, ou l'agriculture et le jardinage dans leurs perfections; par Vallemont : 2 vol. in-12. Fig.

Défense de plusieurs ouvrages sur l'agriculture, ou réponse au livre intitulé : *Manuel d'Agriculture*, dans lequel Delasalle a attaqué Duhamel, Tillet et Patulot; par Delamarre. Paris, 1765 : in-12.

De l'eau relativement à l'économie rustique, ou traité de l'irrigation des prés; par M. Bertrand : in-8.

Démonstrations Élémentaires de Botanique, contenant les principes généraux de cette science, etc., la description des plantes les plus communes, les plus curieuses, les plus utiles; leurs usages, leurs propriétés dans les arts, l'économie rurale, dans la médecine humaine et vétérinaire, etc., etc. Lyon, 1796; 4 vol. in-8., et 2 vol. de planches : in-4.

Des Organes de la digestion dans les Ruminans; par Chabert, directeur des Ecoles Vétérinaires, etc. Paris, 1797 : in-8.

Dictionnaire Raisonné et Universel d'histoire des Animaux, des Végétaux et des Minéraux; celle des Corps Célestes, etc.,

avec l'histoire des Trois Règnes, et le détail des usages de leurs productions dans la médecine, dans l'économie domestique et champêtre. Par Valmont de Bomare. Lyon, 1799; 15 vol. in-8.

Dictionnaire Vétérinaire des Animaux domestiques; par Buchoz. Paris, 1775; 6 vol. in-8., fig.

Dictionnaire des Jardiniers, traduit de l'anglais de Miller, contenant les méthodes les plus sûres et les plus modernes pour cultiver et améliorer les jardins potagers, à fruits et à fleurs. Paris, 1785; 10 vol. in-4., fig.

Idem. Edition de Bruxelles; 8 vol. in-8.

Dictionnaire du Jardinage, relatif à la théorie et à la pratique de cet art; avec fig. Par D... Paris. In-8.

Dictionnaire d'Agriculture, partie de l'encyclopédie méthodique; 7 vol. in-4.

Dictionnaire Économique, contenant l'art de faire valoir les terres, le jardinage, la culture des vignes, des arbres forestiers et fruitiers, les soins qu'exigent les bêtes à cornes et celles à laine, les chevaux, les chiens, l'art d'élever les vers-à-soie et les abeilles, la connoissance des plantes utiles à la médecine, etc., etc. Par Chomel, augmenté par de la Marre; 3 vol. in-fol.

Dictionnaire Théorique et Pratique de la Chasse et de la Pêche. Paris; 2 vol. in-8.

Ecole d'Agriculture-Pratique, suivant les principes de M. de Sarcey de Suitières; par M. de G..., revue, corrigée, et augmentée par M. F..., agriculteur. Paris, 1796: in-12, fig.

Ecole (l') du Jardin Fruitier, qui comprend l'origine des Arbres fruitiers, les terres qui leur conviennent, les choix des arbres, leur plantation, etc.; par M. de la Bretonnerie. Paris; 2 vol. in-12.

Ecole du Jardin Potager, contenant la description exacte de toutes les plantes potagères, leur culture, les qualités de terre, les situations et les climats qui leur sont propres, leurs propriétés, les différens moyens de les multiplier, les tems de recueillir les graines, leur durée, etc. Par Decombles. A laquelle on a joint la manière de semer en toute saison. Paris, 1794; 2 vol. in-12.

Ecole (l') du Jardinier-Fleuriste; nouvelle édition. Amsterdam et Paris, 1779; in-12.

Economie Rurale et Domestique; par Parmentier. Paris, 1793; 8 vol. in-18.

Economie Rustique, ou Notions simples et faciles sur la

botanique, la médecine, la pharmacie, etc. Paris, 1769, in-12.

Economie Rurale; traduction du *Prædium Rusticum*. Paris, 1756 : 2 vol. in-12.

Economie Rurale et Civile, ou moyens les plus économiques d'administrer, et faire valoir ses biens de campagne et de ville, etc., etc. Par de la Lauze, l'un des auteurs du Cours d'Agriculture de Rozier; 6 vol. in-8., avec planches.

Elémens de la Philosophie Rurale; par Mirabeau. Paris, 1767 : in-12.

Elémens d'Hippiatrique, ou Nouveaux Principes sur la connoissance et sur la médecine des chevaux; par Bourgelot. Lyon; 3 vol. in-8., fig.

Elémens du Jardinage utile, ou Manière de cultiver avec succès le potager et le verger, d'après les principes et les expériences de Roger Schabol, et de meilleurs auteurs qui ont écrit sur cette matière. Metz, 1786. In-12, planche.

Elémens d'Agriculture, ou Traité de la manière de cultiver toutes sortes de terres, de former un laboratoire pour la préparation des fumiers, de créer une ferme à la flamande, etc. Paris, an 3. In-12.

Elémens d'Agriculture; par Duhamel-Dumonceau. Paris, 1792 : 2 vol. in-12, fig.

Elémens de l'Art Vétérinaire, ou Précis Anatomique du corps du cheval, comparé avec celui du bœuf et du mouton; à l'usage des élèves vétérinaires; par Bourgelat. Paris, an 7. Deux vol. in-8.

Encyclopédie Economique, ou Systême général d'économie rustique, contenant les meilleures pratiques pour fertiliser les terres, etc. etc. Ouvrages extraits des meilleurs livres qui ont paru jusqu'à ce jour: le tout revu par quelques membres de la société économique de Berne; 16 vol. in-8.

Essais sur les Haras, ou Examen méthodique de moyens propres pour établir, diriger, et faire propérer les Haras; suivi de deux courts traités; dans l'un on montre une méthode facile de bien examiner les chevaux que l'on veut acheter, enfin, de les choisir avec intelligence, et n'être point trompé par le maquignon. Turin, 1769. In-8., fig.

Essai sur les Eaux aux jambes des chevaux. Ouvrage qui a remporté le prix de la société de médecine, sur les maladies des animaux; on y a joint un rapport fait au conseil sur le cornage et sifflage des chevaux; par Huzard. Paris, 1784. In-8.

Essai sur l'Administration des Terres. Paris, 1759. In-8.

Essai sur la Taille des Arbres Fruitiers. Paris. In-12, fig.

Essai sur les Appareils et sur les Bandages propres aux quadrupèdes ; par Bourgelat. Paris, 1770. In-8., planche.

Essai Historique sur la Race des Brebis à laine fine ; par Alstrom ; avec des observations physiques du même auteur sur la production de la laine fine des brebis. Saarbruck, 1774. In-12.

Essai sur l'amélioration des Terres ; par Patulot. Paris, 1765 : in-12.

Essai d'Agriculture en forme d'entretien sur la nature et la progression des pépinières des arbres étrangers, des arbres fruitiers ; sur la vigne, sur les vendanges, sur les labours des terres, etc. ; par un cultivateur. Paris, 1779 : in-12.

Essai Théorique et Pratique sur la Ferrure ; par M. Bourgelat. Paris, 1771 : in-8.

Essai sur les principes de la Greffe, sur les moyens de la faciliter et de la perfectionner ; par Cabanis. Paris : in-12.

Essai sur la culture du Mûrier Blanc, et du peuplier d'Italie ; par Bolet : 1776 ; in-8.

Etrennes du Printems aux habitans des campagnes et aux herboristes, ou pharmacie champêtre, végétale et indigène, à l'usage des pauvres et des habitans de la campagne. Paris, 1784 : in-18.

Examen des Causes de la Disette des Bestiaux, et des moyens de nous en rédimer ; par Préaudeau, cultivateur. Paris, an 2 : in-8.

Expériences et Réflexions, relatives à l'analyse du bled et des farines ; par Parmentier : 1 vol. in-12.

Exploitation (de l') des Bois, ou moyens de tirer un parti avantageux de taillis, demi-futaies et hautes-futaies, et d'en faire une juste estimation ; avec la description des arts qui se pratiquent dans les forêts ; par Duhamel. Paris, 2 vol. in-4.

Extrait de l'instruction pour les Bergers et les Propriétaires de Troupeaux ; par Daubenton : seconde édition. Paris, an 5.

Feuille du Cultivateur ; rédigée par Dubois, Broussonnet, Lefebvre et Parmentier. Années 1788 et suivantes : 8 vol. in-4.

Filature, Commerce et prix de laines en Angleterre ; par Arthur Young. Paris, 1789 : in-8.

France (la) Agricole et Marchande ; par Plombanie. Avignon, 1762 : 2 vol. in-8. Fig.

Gazette d'Agriculture, Commerce, Art, Finance. Années 1770 et suivantes : 7 vol. in-4.

Gentilhomme (le) Cultivateur, ou corps complet d'agriculture ;

traduit de l'anglais de M. Hale ; par Dupuis d'Emportes. Paris, 1761 : 16 vol. in-12. Fig.

Gouvernement Admirable, ou la république des abeilles, et les moyens d'en tirer une grande utilité ; par Simon : in-12.

Guide (le) du Maréchal, ouvrage contenant une connoissance exacte du cheval ; la manière de guérir ses maladies ; ensemble, un traité de la ferrure qui est convenable ; par Lafosse. Paris, 1798 : in-8. Fig.

Guide (le) du Jardinier, ou la culture des jardins fruitiers et à fleurs, et les meilleures méthodes pour former les jardins modernes ; le tout mis en pratique d'après les cultivateurs les plus distingués. Paris, an 7 : 2 vol. in-12. 4 planch.

Guide des Cultivateurs ; par Curtin, cultivateur : in-8. ; 2 parties. Grenoble, 1798 : in-8.

Guide du Fermier, ou instruction pour élever, nourrir, acheter et vendre les bêtes à cornes, les bêtes à laine, et les cochons ; leurs maladies, les remèdes pour les guérir ; leur nourriture, les moyens de faire le meilleur beurre et différentes espèces de fromage ; la façon d'élever la volaille et les lapins domestiques, avec la manière des viviers et d'y entretenir le poisson, etc. ; traduit de l'anglais. Paris ; 2 vol. in-12.

Histoire de l'Agriculture Ancienne, extrait de l'histoire naturelle de Pline ; par M. Desplaces. Paris, 1765 ; in-12.

Histoire d'un Insecte qui dévore les grains de l'Angoumois, avec les moyens que l'on peut employer pour le détruire ; par Duhamel : in-12.

Histoire Naturelle des Fraisiers ; par Duchesne fils. Paris, 1776 : in-12.

Histoire des Insectes nuisibles et utiles à l'homme, aux bestiaux, à l'agriculture, au jardinage, avec la méthode de détruire les nuisibles, et multiplier les utiles. Paris, an 7 ; 2 vol. in-12.

Histoire des Insectes utiles à l'homme, aux animaux et aux arts, avec les moyens qu'on peut employer pour les multiplier et pour en tirer avantage ; à laquelle on a joint un supplément sur la destruction des nuisibles. Paris, 1785 : in-12.

Homme (l') Rival de la Nature, ou l'art de donner l'existence aux oiseaux, par les moyens d'une chaleur artificielle ; corrigée d'après les ouvrages de Réaumur, sur cette partie, ornée de planches. Paris, 1795 : in-8.

Jacobi Vanierii Prædium Rusticum. Paris : in-12. Fig.

Jardinier Universel, ou l'art de cultiver les jardins potagers, les arbres fruitiers de toutes espèces ; tous les oignons et plantes à fleurs ; les arbres et arbrisseaux d'ornement, le

chêne, les fourrages, etc. Nouvelle édition augmentée de la botanique élémentaire ; par l'abbé Rossignol, etc. Liége, 1797 : in-12.

Jardinier Fleuriste, ou culture universelle des fleurs, arbres, arbustes, arbrisseaux ; par Léger : in-12.

Jardiniers d'Artois, ou les élémens de la culture des jardins potagers et fruitiers ; par Bonnelle : in-8.

Jardinier (le) Solitaire, ou dialogue entre un curieux et son jardinier ; contenant la méthode de faire et de cultiver un jardin fruitier et potager ; par frères François. Paris : in-12.

Journal d'Agriculture ; par Borelly. Paris : in-8.

Journal Economique ou mémoire, notes, et avis sur l'agriculture, le commerce, les arts, et tout ce qui peut y avoir rapport, ainsi qu'à la conservation et à l'augmentation des biens de famille, etc. : in-12 et in-8.

Ce journal a commencé en 1751, jusqu'en 1772.

Journal d'Agriculture, du Commerce et de Finances ; par l'abbé Roubau ; in-12.

Ce journal a commencé en juillet 1765, jusqu'en 1774.

Instruction Familière en forme d'entretiens sur les principaux objets qui concernent la culture de terre ; par Thierat : in-12.

Instruction pour les Bergers et Propriétaires de Troupeaux ; par Daubenton. Paris : in-8. Fig.

Instruction sur l'art de faire le Vin ; par Cadet-Devaux. Paris ; in-8.

Instructions et Observations sur les maladies des animaux domestiques, avec les moyens de les guérir, de les conserver en santé, de les multiplier, de les élever avec avantage, etc. ; par les cit. Chabert, Flandrin et Huzard. Paris, 1790 et années suivantes : 6 vol. in-8. Fig.

Instruction sur la culture des Turneps ou gros Navets, sur les différentes manières de les conserver, et sur les moyens de les rendre propres à la nourriture des bestiaux. Paris.

Instruction sur le Jardinage ; par Wenckelet, dit Equet. Paris, 1767 : in-8. Fig.

Instructions sur la Plantation, la Culture et la Récolte du Houblon. Paris, 1791 : in-12.

Instruction sur l'art de faire la Bierre, au moyen de laquelle chaque particulier peut faire cette boisson chez lui à peu de frais et dans la plus grande perfection ; par d'Apligny. Paris, in-12.

Instructions d'Agriculture et d'Economie pour les habitans de la campagne, ou avis d'un homme de campagne à son fils ; par M. Froger. Paris, 1769 : in-12.

Instruction sur les moyens les plus propres à assurer la propagation des Bêtes à laine de race d'Espagne, et la conservation de cette race dans toute sa pureté ; par Gilbert, professeur vétérinaire. Paris, an 6 : in-8.

Instruction sur les Maladies Inflammatoires Epizootiques, et particulièrement sur celles qui affectent les bêtes à cornes dans plusieurs départemens, rédigée par Huzard, vétérinaire. An 5. In-8.

Instruction sur le claveau des Moutons ; par Gilbert. Paris.

Instruction sur les moyens de s'assurer de l'existence de la Morve, et d'en prévenir les effets ; par P. Chabert, directeur-général des Ecoles Vétérinaires. Paris, an 6 : in-8.

On a ajouté à cette édition la dernière loi sur les maladies contagieuses.

Instruction sur la manière de conduire et gouverner les Vaches ; par Chabert, directeur des Ecoles Vétérinaires. Paris, 1797 : in-8.

Instruction sur la Péripneumonie, ou affection gangréneuse du poumon dans les bêtes à cornes ; par le même. An 2 : in-8.

Instruction sur la manière de lever et de perfectionner la bonne espèce de Bêtes à Laine de Flandre ; par Cerlier : in-12.

Instruction sur le Vertige Aldominal, ou indigestion vertigineuse des chevaux ; les caractères auxquels on peut la reconnoître ; les moyens de la prévenir et de la combattre ; par Gilbert. Paris, an 4 : in-8.

Instruction sur la culture de Plantes Légumineuses. *Idem*, sur les Effets des Inondations et Débordemens de Rivières. *Idem*, sur les Sarazins. *Idem*, sur la lie de Vin. *Idem*, sur les moyens de conserver la Pomme-de-terre. *Idem*, sur les Semences. *Idem*, sur l'emploi de la Houille d'Engrais. in-8.

Laboureur (le), ou cours d'agriculture pratique suivant les principes de physique et de méchanique, à l'usage des cultivateurs et des laboureurs ; par Alexandre Crasquin, laboureur flamand. Paris, 1771 : in-12. Fig.

Leçon élémentaire d'Agriculture à l'usage des Enfans, avec une suite de questions sur l'Agriculture, la Topographie et la Minéralogie ; par Cotte. Paris, 1790.

Leçon élémentaire sur le Choix et la Conservation des Grains ; sur les opérations de la Meunerie, de la Boulangerie et sur la taxe du Pain ; suivi d'un catéchisme à l'usage des habitans de la campagne, sur les dangers auxquels leur santé et leur vie sont exposées, et sur les moyens de les prévenir et d'y remédier. Paris, 1795 : in-12.

Lettre sur la nourriture des Bestiaux à l'étable ; par M. Tschiffeli, membre de la société économique de Berne ; 1775 : in-8.
Ma Chaumière, ouvrage sur l'agriculture et le défrichement ; par Chalumeau : in-8.
Maladie (la) des bleds en herbe, traduit de l'italien par M. de Neuve-Eglise : in-12.
Manière de faire le pain de pomme-de-terre sans mélange ; par Parmentier : in-8.
Manière d'empailler et de conserver les animaux, les pelleteries et les laines ; par Manesse (Paris, 1787) : in-12.
Manuel usuel et économique de plantes, contenant leurs propriétés pour les usages économiques, et les différens procédés auxquels on peut avoir recours pour en tirer profit. Paris, 1782 : in-12.
Manuel du meûnier et du constructeur de moulins ; par Buquet : nouvelle édition in-8.
Manuel de l'herboriste et du forestier ; par Poerderlé (Bruxelles) : 2 vol. in-8.
Manuel de la fille de basse-cour, contenant des instructions pour élever, nourrir, engraisser tous les animaux de la basse-cour, et en tirer le plus grand produit, avec le remède propre à les guérir des maladies auxquelles ils sont sujets : nouvelle édition. Paris, 1797 : in-12.
Manuel Forestier et Portatif, contenant les descriptions, qualités, usages et cultures particulières des différentes espèces de bois, etc. ; par Guyot. Paris : in-12.
Manuel-Pratique du Laboureur, suivi d'un traité sur les abeilles ; par Chabouillé. Paris, 1795 : in-8. Fig.
Manuel du Bouvier, ou traité de la médecine-pratique des bêtes à cornes, ouvrage utile à ceux qui veulent élever, dresser au travail, conserver la santé aux animaux ; par Robinet, artiste vétérinaire. Paris, 1797 : 2 vol. in-12.
Manuel des Champs, ou recueil instructif contenant tout ce qui est le plus utile pour vivre à la campagne avec agrément ; par Chanvalon. Quatrième édition, revue, corrigée et augmentée. Paris, 1780 : gros vol. in-12.
Manuel du Cultivateur, ou avis au peuple sur l'amélioration de ses terres, et sur la santé des bestiaux. Amsterdam : 2 vol. in-12.
Manuel de l'éducation des Abeilles, ou manière sûre et facile de les conserver, de les multiplier, et d'en tirer un grand profit ; par Chambon. Paris, an 6 : in-8.
Manuel d'Agriculture pour le Laboureur, et pour le Propriétaire,

priétaire, avec la réfutation de la méthode de Thull; par de Lasalle de l'Etang. Paris : in-8.

Manuel du Cultivateur dans les vignobles d'Orléans, utile à tous les vignobles. Orléans, 1770 : in-8.

Manuel du Laboureur, ou détail de tous les soins qu'il doit se donner pour le gouvernement de la terre, et ses fonds pendant les douze mois de l'année; traduit de l'anglais. Paris : in-12.

Manuel Vétérinaire des Plantes, ou traité sur toutes les plantes qui peuvent servir de nourriture ou de médicamens aux animaux domestiques. Paris, 1799 : in-8.

Manuel Cosmetique des Plantes, ou traité de toutes les plantes qui peuvent servir d'ornement. Paris, 1800 : in-8.

Manuel du Jardinier, ou traité complet de tout ce qui a rapport à la culture d'un jardin divisé en quatre parties; 1°. des qualités que doit avoir le jardinier; de la situation, plantation et compartiment du jardin, de la qualité du terrein, de la manière de semer, de transplanter, etc.; 2°. de la culture des différentes sortes de narcisses, etc.; 3°. de la culture des 48 fleurs et racines qui font l'ornement des jardins, etc.; 4°. des 39 différens arbres, arbustes, etc. La manière de les tailler, greffer, et de leur faire produire de bon fruit. Paris, an 7 : 2 vol. in-12.

Manuel Economique des Plantes, ou traité de toutes les plantes qui peuvent être utiles aux arts, et dont se servent journellement les charpentiers, les charrons, etc. Paris, 1800 : in-8.

Manuel Floréal des Plantes, ou traité de toutes les plantes qui peuvent servir d'ornement dans les jardins, les orangeries, les serres chaudes, et principalement dans les parterres. Paris, 1800 : in-8.

Matière Médicale à l'usage des artistes vétérinaires; par Bourgelat : 2 vol. in-8.

Médecine Vétérinaire, contenant, 1°. l'exposition de la structure et des fonctions du cheval et du bœuf; 2°. l'exposition des maladies du cheval, du bœuf, de la brebis, etc.; 3°. l'exposition des médicamens nécessaires au maréchal; par Vitet. Lyon, 1783 : 3 vol. in-8.

Médecine des Chevaux à l'usage des Laboureurs. Paris, 1763 : in-12.

Médecine des Animaux Domestiques, renfermant les différens remèdes qui conviennent pour les maladies des chevaux, des vaches, des brebis, des cochons, de la volaille, etc. : seconde édition. Paris, 1785 : 2 vol. in-12.

Mélanges d'Agriculture sur les Mûriers et l'éducation des vers-

à-soie; sur la meilleure manière de faire les pépinières de mûriers, et de cultiver les figuiers et les oliviers; avec figures : 2 vol.

Mémoire sur l'Histoire Naturelle du Chêne; sur la résistance des bois à être rompus par le poids dont ils sont chargés; sur les arbres forestiers de la Guyenne; sur les champignons qui paroissent tirer leur origine d'une pierre; sur la maladie pestilentielle des bœufs, en 1774; sur la culture de la vigne, et sur le vin de la Guyenne; par Montesquieu de Secondat : in-fol., avec 15 planches en taille-douce.

Mémoire sur les moyens de conserver la Pomme-de-terre sous la forme de riz ou de vermicel; par Grenet : in-8. fig.

Mémoire sur la culture du Mûrier Blanc; par Thomé : in-12.

Mémoire sur la Moûture des Grains, expérience du moulin, et sur l'art de faire le pain; par Muret. Berne, 1793 : in-8.

Mémoire sur la qualité et sur l'emploi des Engrais; par Mussac. Paris, 1767 : in-12.

Mémoire sur les Haies destinées à la clôture des prés, des champs, des vignes et des jeunes bois, où l'on traite de différentes espèces de haies; de leurs constructions et de leurs avantages; par Amoureux. Paris, 1787 : in-8.

Mémoire sur la possibilité d'amélioration des Chevaux en France; par Flandrin. Paris, 1790 : in-8.

Memoire d'Agriculture, d'économie rurale et domestique, publié par la société d'agriculture de Paris, 1785 et années suivantes : 24 vol. in-8. Fig.

Mémoire de la Société d'Agriculture du département de la Seine. Paris, an 9 : 2 vol. in-8.

Mémoire sur les Argiles, ou recherches et expériences chimiques sur la nature des terres les plus propres à l'agriculture, et sur les moyens de fertiliser celles qui sont stériles; par Beaumé. Paris, 1796 : in-18.

Mémoire sur l'amélioration de l'Agriculture, par la suppression des jachères; par Commerell. Seconde édition. Paris, 1798.

Mémoire et instruction sur la racine de disette ou Beterave Champêtre. Troisième édition, dans laquelle l'auteur a refondu les nouvelles expériences que l'on a faites pour simplifier cette culture. Paris, 1798 : in-8. Planch.

Mémoire sur les usages de la Tourbe et de ses Cendres comme Engrais; par Ribaucourt : in-8.

Mémoires sur l'Administration Forestière, et sur les qualités individuelles des bois indigènes ou qui sont acclimatés en France, auxquels on a joint la description des bois exo-

tiques que nous fournit le commerce; par Varenne-Feuille, 2 vol. in-8.

Mémoire sur les avantages que la France peut retirer de ses grains, considérés sous leurs différens rapports avec l'agriculture, le commerce, la meûnerie et la boulangerie; par Parmentier, avec le mémoire sur la nouvelle manière de construire les moulins à farine; par Dransy. Paris, 1789: in-4.; 9 planch.

Mémoire sur l'éducation des Bêtes à Laine, et les moyens d'en améliorer les espèces; par Duquenoy: in-8.

Mémoire sur les Bêtes à Laine longue, et sur les moyens d'en améliorer les races. Paris, 1791: in-8.

Mémoire sur les Abeilles Nouvelles; manière de construire des ruches en paille, et la façon de gouverner les abeilles; par Bien-Aymée. Paris, 1780: in-8.

Mémoire d'observations et d'expériences sur les moyens de garantir les oliviers de la piqûre des insectes; nouvelle méthode pour en extraire une huile plus abondante et plus fine; par Sieuve: in-8., avec 3 planches.

Mémoire sur les engrais; par M. Bernard, in-8.

Mémoire sur les défrichemens; par Déturbilly. Paris 1760: in-12.

Mémoire et Observations recueillies par la Société Economique de Berne. Année 1760 et suivantes: 35 parties in-8. Planch.

Mémoire sur l'Agriculture en général, et en particulier sur la culture et le défrichement des champs; sur la nourriture et l'entretien des bestiaux, et le gouvernement des paccages; sur la nourriture des poissons et l'administration des étangs; par M. Large. Londres, 1762: in-12.

Mémoire sur la Culture, l'usage et l'avantage du choux à faucher; par Commerell: in-8.

Mémoire sur l'éducation des Vers-à-Soie; par M. Boissier de Sauvages. Nismes, 1763: 2 vol. in-8.

Mémoire sur la meilleure manière de gouverner les Vins, etc.; ouvrage utile à tous les pays vignobles; par Rozier: in-8. planch.

Mémoire sur les Pommes-de-terre, et sur les pains économiques; par Mustel. Rouen, 1793: in-8.

Mémoire sur la manière de gouverner les Abeilles dans de nouvelles ruches de bois; par Massac. Paris, 1779: planch.

Météorologie des Cultivateurs, suivie d'un avis aux habitans de la campagne sur leur santé et sur quelques-uns de leurs préjugés; par le cit. D. C. Paris, 1798.

Méthode facile de conserver à peu de frais les Grains et les Farines; par Parmentier: in-12.

Méthode pour détruire les Taupes, avec la figure de la machine pour les prendre; par Ducarne de Blangy : in-8.
Méthode sûre et facile pour détruire les animaux nuisibles à l'homme et à l'économie champêtre; par M. B. Troisième édition. Paris, 1798 : in-8.
Méthode pour recueillir les Grains dans les années pluvieuses, et les empêcher de germer; par Ducarne de Blangy. Paris, in-8.
Méthode de Manpin, sur la manière de cultiver la vigne et l'art de faire le vin. Nouvelle édition. Paris, an 7 : in-8. Fig.
Méthode et projet pour parvenir à la destruction des Loups dans le royaume; par Delisle de Moncel. Paris, 1768 : in-12.
Méthode pour préparer et conserver les Animaux de toutes les classes, pour les cabinets d'histoire naturelle; par P. F. Nicolas. Paris, 1800 : 1 vol. in-8., avec 10 planches.
Morceaux extraits de l'Histoire Naturelle de *Pline*; par Gueroult. Paris, 1785 : 1 gros vol. in-8.
Moyens proposés pour perfectionner promptement la Meûnerie et la Boulangerie; par Parmentier : in-12.
Moyens contre les Incendies, ouvrage où l'on développe la manière d'empêcher les progrès des flammes, et de préserver les édifices publics et les maisons particulières; par Prioux. Paris, 1797 : in-8.; planch.
Notice des Insectes de la France, réputés venimeux; par Amoureux. Paris, 1789 : in-8. Fig.
Nouveau (le) parfait Maréchal, ou connoissance générale et universelle du cheval; par Garsault : cinquième édition. Paris, 1797 : in-4. Fig.
Nouveau traité des Serins de Canarie, contenant la manière de les connoître et de les élever; leurs maladies et remèdes qu'il faut observer pour les guérir; par Hervieux. Paris, 1745 : in-12.
Nouvelle construction de Ruches de bois, avec la façon d'y gouverner les abeilles; par Patteau. Metz, 1756 : in-12. Fig.
Nouvelles Observations Physiques et Pratiques sur les Jardinages, et l'art de planter; traduit de l'anglais, par Bradley. Paris, 1756 : 3 vol in-12. Fig.
Nouvelle Maison Rustique, ou économie rurale, pratique et générale de tous les biens de la campagne : onzième édition. Paris, 1790 : 2 vol. in-4. Fig.
Idem; par J. F. Bastien. Paris, 1798 : 3 vol. in-4. Fig.
Observations-Pratiques sur les bêtes à laine dans la province du Berry; par Lamerville. Paris : in-8.
Observations-Pratiques sur les bêtes à laine dans le département

du Cher; par Heurtaut-Lamerville. Edition augmentée; avec des variantes. Paris, an 8 : 1 vol. in-8.

Observations sur les Epizooties Contagieuses; par Grignon. Paris, 1776 : in-8.

Observations sur les Abeilles, adressées à M. Charles Bonnet; par F. Hubert, suivies d'un manuel pratique de la culture des abeilles; par D..., cultivateur. Paris, 1796 : in-12.

Observations sur la culture des Arbres à haute Tige, particulièrement des pommiers; sur la manière de faire le cidre, et sur celle de convertir les plus mauvaises terres en bois; par Thierat.

Observations sur divers moyens de soutenir et d'encourager l'Agriculture : in-12.

Observations sur diverses parties de l'Agriculture; par Patteau : in-8.

Observations sur l'Agriculture et le Jardinage; par Augran de Rue-Neuve. Paris, 1712 : 2 vol. in-12.

Œuvres de Bernard Palissy, revues sur les exemplaires de la bibliothèque du roi, avec des notes, par Fauges; et des additions par Gobet. Paris, 1777 : in-4.

Œnologie, ou discours sur la meilleure méthode de faire le vin et de cultiver la vigne; par Beguillet. Paris, 1770 : in-12.

Parfait Bouvier, ou Instruction pour parvenir à la connoissance des maladies des bœufs et des vaches, et leurs symptômes, les remèdes les plus propres à les guérir; par Boutrol : nouvelle édition, in-12.

Parfait (le) Cocher, ou l'Art d'entretenir et conduire un équipage en ville et en campagne, avec une instruction au cocher, sur les chevaux de carosse, leurs maladies, et remèdes propres à leur guérison. Liège, 1777 : un vol. in-8.

Parfait (le) Boulanger, ou Traité complet sur la fabrication et le commerce du pain; par Parmentier. Paris, 1778 : gros vol. in-8.

Parfait (le) Maréchal, qui enseigne à connoître la beauté, la bonté, et les défauts des chevaux, les signes et les causes des maladies, les moyens de les prévenir, et leur guérison, etc.; par Solleysel : 2 vol. in 4. Fig.

Patriote Artésien; par M. de Neuve-Eglise. Paris, 1761 : in-8.

Physique (la) des Arbres, où il est traité de l'anatomie des plantes, et de l'économie végétale, etc.; par Duhamel. Paris, 1758 : 2 vol. in-4. Fig.

Prairie Artificielle, ou moyens de perfectionner l'agriculture dans toutes les provinces de France, sur-tout en Champagne, par l'entretien et le renouvellement de l'engrais :

troisième édition augmentée, 1°. d'un traité sur la culture de la luzerne, du trefle et du sain-foin ; 2°. d'une dissertation sur l'exportation du bled ; par Delasalle de l'Etang. Paris, 1762 : in-12.

Pratique (de la) de l'éducation des Moutons, et des moyens d'en perfectionner les laines ; par Flandrin. Paris, in-8.

Pratique (la) du Jardinage ; par Royer Schabol. Nouvelle édition : 2 vol. in-8. Fig. : *idem* 2 vol. in-12.

Pratique des Défrichemens ; par Deturbilly. Troisième édit. Paris, 1761 : in-12.

Précis d'expériences et observations sur les différentes espèces de Lait, considérées dans leurs rapports avec la chimie, la médecine et l'économie rurale ; par Parmentier et Deyeux : in-8.

Précis de la connoissance du Cheval ; par Flandrin : in-8.

Précis sur la Canne et sur les moyens d'en extraire le sucre ; suivi de plusieurs mémoires sur la nature et les propriétés du sucre ; sur le vin de canne ; sur l'indigo ; sur le sucre du manioc ; par Dutrone : 1 vol. in-8. Fig.

Précis sur l'éducation des Vers-à-Soie ; par Verrier : in-8. fig.

Préservatif contre l'Agromanie, ou l'agriculture réduite à ses vrais principes ; par Desplaces. Paris, 1762 : in-12.

Principes (les) de l'Agriculture et de la Végétation ; traduit de l'anglais, de Home : in-12.

Principes du Cultivateur ; par D. Lerouge : 2 vol. in-12.

Principes raisonnés de l'Agriculture, ou l'agriculture démontrée par les principes de la chimie économique ; traduit du latin de *Valerius* ; par Fontalard. Paris, an 2 : in-8.

Recherches historiques et critiques sur l'administration publique et privée des Terres chez les romains : 1 vol. in-8.

Recherches sur les espèces de Prairies Artificielles qu'on peut cultiver avec le plus d'avantages en France ; par Gilbert, de l'Institut national. Metz, 1796 : in-12.

Recherches sur la Houille d'Engrais et les Houillières ; sur les marais et leurs tourbes, et sur l'exploitation de l'une et l'autre de ces substances ; par Delaillevault : 2 vol. in-12. Fig.

Recherches sur les Végétaux nourrissans, qui dans les tems de disette peuvent remplacer les alimens ordinaires, avec les nouvelles observations sur la culture des pommes-de-terre ; par Parmentier : in-8.

Recherches sur l'usage des Feuilles dans les Plantes, et sur quelque autre sujet relatif à la végétation ; par Charles Bonnet : in-4. Fig.

Recherches sur l'usage des Feuilles ; par Bertrand : in-4.

Recherches sur les principaux abus qui s'opposent aux progrès de l'Agriculture; par la Bergerie : in-8.
Recherches sur les causes des maladies charbonneuses dans les animaux; leurs caractères, les moyens de les combattre et de les prévenir; par Gilbert : in-12.
Réflexions sur les moyens d'améliorer la culture de la Soie en France, et d'augmenter sa production; par Salvatore Bertezen. Paris, 1792 : in-8.
Réflexions sur l'état actuel de l'Agriculture, ou exposition du véritable plan pour cultiver ses terres, avec le plus grand avantage, et pour se passer des engrais. Paris, 1780 : in-12.
Remèdes préservatifs et curatifs pour les maladies du Bétail. Genêve, an 7 : in-12.
Socrate (le) Rustique, ou description de la conduite économique et morale d'un paysan philosophe; traduit de l'allemand de M. Hirzel. Zurich, 1764 : in-12.
Idem. Lausanne, 1777 : 2 vol. in-8.
Tableau de l'Agriculture Toscane; par M. Simode, de Genêve : 1 vol. in-8.; planch.
Taille raisonnée des Arbres Fruitiers, et autres opérations relatives à leur culture; démontrées clairement par des raisons physiques, tirées de leur différente nature; par Butret. Quatrième édition : in-12.; planch.
Théâtre d'Agriculture; par Olivier de Serres. Paris, 1600 : in-fol.
Idem, 1617 : in-4. *Idem*, Genêve, 1629. *Idem*, Rouen, 1646 : in-4. *Idem*, 1663 : in-4.
Théorie des Jardins; par Morel. Paris, 1774 : in-8.
Traité complet sur les Abeilles, avec une méthode de les gouverner; par l'abbé della Rocca. Paris, 1790 : 3 vol. in-8. Fig.
Traité des Bêtes à Laine, ou méthode d'élever et de gouverner les troupeaux aux champs et à la bergerie, ouvrage-pratique suivi du dénombrement et de la description des principales espèces de bêtes à laine, etc; par Carlier. Paris, 1770 : 2 vol. in-4.
Traité de la culture du Nopale, et de l'éducation de la Cochenille; par M. Thiéry de Monville. Paris, 1787 : 2 vol. in-8. : planches enluminées.
Traité de la culture des Arbres et Arbustes qu'on peut élever dans la république, et qui peuvent y passer l'hiver en plein air. Paris : 3 vol. in-12.
Traité de la Pêche, ou l'art de soumettre les poissons à l'empire des hommes; précédé de l'histoire naturelle de ces animaux. Paris, 1786 : in-12.

Traité de l'éducation économique des Abeilles ; par Ducarne de Blangy. Paris : 2 parties in-12. Fig.

Traité de Prairie Artificielle ; par Saint-Amant : in-8.

Traité économique et physique du gros et menu Bétail, etc. Paris, 1788 : 2 vol. in-12.

Traité de l'Agriculture, où l'on enseigne les moyens de conserver toute l'année la pomme-de-terre en nature ; la manière de perfectionner les engrais économiques, etc. Paris, 1788 : in-8.

Traité de la Garance et de sa culture, avec la description des étuves pour dessécher cette plante, et des moulins pour la pulvériser ; par Duhamel. Paris : in-12 : planche.

Traité de la Gale et des Dartres dans les animaux ; par Chabert. Paris : in-8.

Traité de Vénerie et de Chasse. Paris, 1769 : 2 vol. in-4., ornés de 39 fig.

Traité du Chanvre ; par Marcandier. Paris, 1795 : in-12.

Traité des Jardins, ou le nouveau la Quintinye. Nouvelle édition, augmentée du traité des Jardins d'Ornemens. Paris : 4 vol. in-8. ; planches.

Théorie du Jardinage ; par Roger Schabol ; 1 vol. petit in-8.

Traité de la culture du Chêne, contenant la meilleure manière de semer les bois, de les planter, de les entretenir, de rétablir ceux qui sont dégradés, etc. Paris, 1788. In-8.

Traité sur la meilleure manière de cultiver la Navette et les Colsats, et d'en extraire une huile dépouillée de son mauvais goût et de son odeur désagréable. Par Rozier, auteur du Cours complet d'agriculture. Paris, 1774. In-8.

Traité de la culture du Figuier, suivi d'observations et d'expériences sur la meilleure manière de le cultiver, etc. Paris, 1774. In-12.

Traité des Arbres Fruitiers, contenant leurs figures, leurs descriptions, leurs cultures, etc. Par Duhamel ; 3 vol. in-8.

Traité de la nature et la culture de la Vigne, la façon de faire le vin et de le bien gouverner ; par Bidet, revu par Duhamel-Dumonceau. Paris, 1759 : 2 vol. in-12.

Traité complet sur la manière de planter, d'élever et cultiver la Vigne. Yverdon, 1768 : 2 vol. in-12.

Traité théorique et pratique sur la culture de la Vigne, avec l'art de faire le vin, les eaux-de-vie, esprit-de-vin, vinaigres simples et composés ; par le cit. Chaptal, Rosier, Parmentier et Dussieux ; 2 vol. in-8, avec 21 planches.

Traité du Café, contenant l'histoire, la description, la culture et les propriétés de ce végétal. Paris, 1798. In-12.

Traité sur les Bêtes à laine d'Espagne, leur éducation, leur

voyage, la tonte, le lavage et le commerce de laine, les causes qui donnent la finesse aux laines : auquel on a ajouté l'historique des voyages que font les moutons des Bouches-du-Rhône et ceux du royaume de Naples, l'origine, les succès, l'état actuel des troupeaux de Rambouillet, et les moyens de propager et de conserver la race espagnole dans toute sa pureté; par Lasteyries. Paris : 1 vol. in-8, avec une planche.

Traité de la conservation des Grains en particulier du froment; par Duhamel. Paris. In-1 , fig.

Traité (supplément au) de la conservation des Grains; in-12.

Traité des Prairies Artificielles, des enclos, de l'éducation des moutons de race anglaise. Paris, 1778. In-4., planches.

Traité des Tulipes, qui non-seulement réunit tout ce qu'on avoit précédemment écrit de raisonnable, mais augmenté de quantité de remarques nouvelles sur l'éducation de cette belle fleur. Par Dardenne; in-12, planches.

Traité complet de la culture du Tabac en France et dans tous les pays. Paris, 17... In-8., fig.

Traité physique de la culture et de la plantation des Arbres, avec la manière de les exploiter, de les débiter, etc.; par Roux. Paris, 1750. In-12.

Traité de la Châtaigne; par Parmentier. Paris. In-8.

Traité de la culture des Pommes-de-terre, de la Patate et du Topinambour; par Parmentier. In-8.

Traité des Haras, auquel on a ajouté la manière de ferrer, marquer, ongrer et engloiser les poulains; des remarques sur quelques-unes de leurs maladies, des observations sur le pouls, sur la saignée, sur la purgation; par Hartmann. Paris : in-8

Traité de la culture du Pêcher; par Décombes. Paris, 1770 : in-12.

Traité des Engrais, tiré des différens rapports faits au département d'agriculture d'Angleterre, avec des notes, suivi de la traduction du mémoire de Kirwan sur les engrais; et l'explication des principaux termes chimiques employés dans cet ouvrage. Par Maurise; Genêve. 1800. In-8.

Traité des Maladies des grains; par Tessier. Paris, 1783. In-8, planche.

Traité des Renoncules; par Dardenne; 1746. In-12.

Traité d'Agriculture, considérée tant en elle-même que dans ses rapports d'économie politique, avec les preuves tirées de la comparaison de l'agriculture, du commerce et de la navigation de la France et de l'Angleterre. Par Dufresne, 3 vol. in-8.

Traité du Rossignol, contenant la manière de le prendre au filet

de le nourrir facilement en cage, et d'en avoir le chant pendant toute l'année. Par A-nauld de Nobleville; in-12, fig.

Traité des Arbres et Arbustes; par Duhamel - Dumonceau; 2 vol. in-4.

Traité de la culture des Terres, suivant les principes de Thull. Par Duhamel-Dumonceau; 6 vol. in-12.

Traité des Arbres Résineux - Conifères, extrait et traduit de l'anglais de Miller, avec des notes par le baron de Tschudi. Metz, 1768; in-8., fig.

Traité de la Conformation extérieure du Cheval, des considérations auxquelles il importe de s'arrêter dans le choix qu'on doit en faire, des soins que cet animal exige de sa multiplication, etc. Par Bourgelat; in-8., fig.

Traité des Arbres Fruitiers, extrait des meilleurs auteurs; par la Société économique de Berne; traduit de l'allemand; deux parties in-12.

Traité de la culture des Jacinthes, par Dardenne; in-12.

Traité des subsistances et des grains qui servent à la nourriture de l'homme, contenant les principes sur la connoissance et l'achat des grains: leurs qualités, culture, usages, leurs maladies, et leurs conservations, etc.: le méchanisme et la construction de diverses sortes de moulins à eau ou à vent, etc., etc.; par Béguillet. Paris, 1780: 6 vol. in-8., avec un grand nombre de planches.

Traité de l'éducation des Abeilles, avec la manière de les élever, de les multiplier et d'en tirer du profit. Par Pingeron. In-12.

Traité de la taille de la Vigne; par Be tholon. In-8.

Traité théorique et pratique de la Végétation, contenant plusieurs expériences nouvelles, et démonstrations sur l'économie végétale, et sur la culture des arbres; par Mutel. Rouen et Paris, 1784: 4 vol. in-8.

Trésor des Laboureurs dans les oiseaux de basse-cour, contenant la description de ces oiseaux; la manière de les élever, de les multiplier, de les nourrir, de les traiter dans leurs maladies, etc. Paris, 1782: in-12.

Vinification par le Raisin. Ouvrage dans lequel on a relevé beaucoup de méprises des anologistes les plus célèbres. Par Jolivet; Paris, 1790: 2 vol. in-8.

Voyage Agronomique, précédé du parfait Fermier; traduit de l'anglais. Par Freville; 2 vol. in-8.

Voyage en France, pendant les années 1787, 1788, 1789 et 1790, entrepris plus particulièrement pour s'assurer de

l'état de l'agriculture ; par Arthur Young. Traduit de l anglais ; par F. S. Avec des notes et des observations, par Descazeaux : seconde édition, augmentée d'une nouvelle carte. Paris, 1794 : 3 vol. in-8.

Voyage en Italie, pendant l'année 1789 ; par le même. Traduit de l'anglais. Paris, 1796 : in-8.

Vues générales sur l'amélioration de l'Agriculture en France ; par Dubois. Paris, an 3 : in-8.

Le même libraire achète tous les volumes dépareillés du cours complet d'Agriculture, par Rozier ; les mémoires de la Société Economique de Berne ; les journaux d'Agriculture, et tous les ouvrages qui traitent de cette partie.

SUPPLÉMENT.

Œuvres d'Agriculture ; par Planazu : 26 cahiers, grand in-4., avec 30 planches enluminées.

L'Art de la multiplication des grains, ou nouvelle méthode de cultiver et d'ensemencer les terres ; par M. Berdoulat. Toulouse, 1765 : in-12.

Mémoire raisonné sur l'avantage de semer du Trefle en prairies ambulantes ; par M. Ferrand. Paris, 1769 : in-12.

Mémoire sur la manière de gouverner les Abeilles dans de nouvelles ruches de bois ; par Massac : in-8. planche.

Nouveaux essais d'Agriculture à la faveur des enclos, comparés avec l'ancienne culture soumise au parcours. Besançon, 1769 : in-12.

Le bon Jardinier ; par M. de Grâce : petit in-12.

Recueil d'Instructions Economiques ; par M. Massac. Paris, 1779 : in-8. planche.

Ouvrages sous-presse.

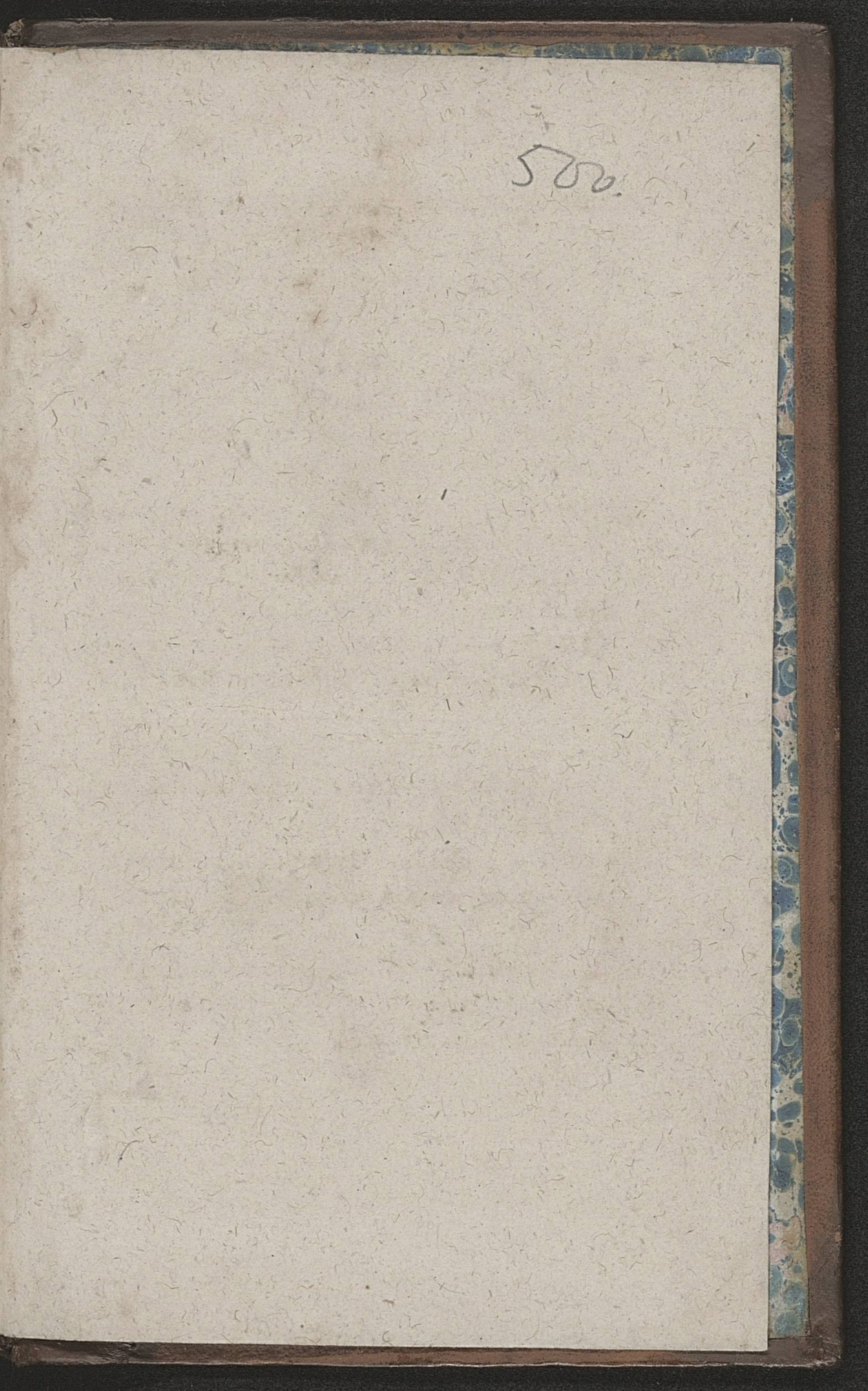
Système d'Economie Rurale, extrait de l'agriculture grecque et romaine, augmenté de toutes les découvertes et expériences faites par les agriculteurs modernes; par M. Laturb. 1 vol. in-8.

Ecole du Berger; par le cit. Chabert, directeur de l'Ecole Vétérinaire d'Alfort, membre-associé de l'Institut National des Sciences et Arts, membre de la Société d'Agriculture du département de la Seine, de plusieurs académies et sociétés savantes: 1 vol. in-8. avec figures, représentant les différentes espèces de bêtes à laine.

Cours des Opérations Théoriques et Pratiques à l'usage des Ecoles Vétérinaires; par le même. Deux vol. in-8.

Traité du Charbon, ou Entrax dans les Animaux; par le même; édition revue, corrigée, augmentée. In-8.

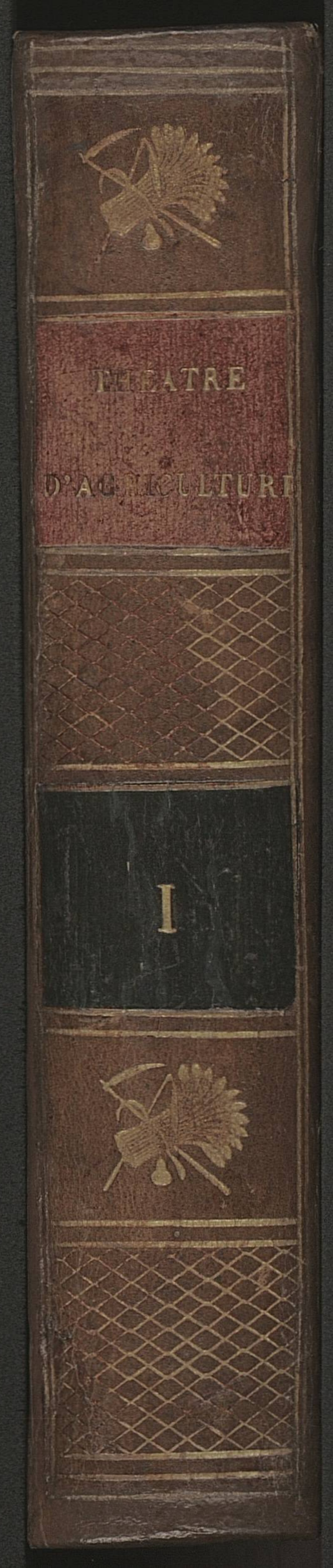
Traité des Maladies Vermineuses dans les Animaux; par le même; troisième édition, revue et augmentée. 4 planches. Un vol. in-8.


500.








THEATRE
D'AGRICULTURE
I



inches

centimeters

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11 (A)	12	13	14	15
L*	39.12	65.43	49.87	44.26	55.56	70.82	63.51	39.92	52.24	97.06	92.02	87.34	82.14	72.06	62.15
a*	13.24	18.11	-4.34	-13.80	9.82	-33.43	34.26	11.81	48.55	-0.40	-0.60	-0.75	-1.06	-1.19	-1.07
b*	15.07	18.72	-22.29	22.85	-24.49	-0.35	59.60	-46.07	18.51	1.13	0.23	0.21	0.43	0.28	0.19
Density										0.04	0.09	0.15	0.22	0.36	0.51

	16 (M)	17	18 (B)	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
L*	49.25	38.62	28.86	16.19	8.29	3.44	31.41	72.46	72.95	29.37	54.91	43.96	82.74	52.79	50.87
a*	-0.16	-0.18	0.54	-0.05	-0.81	-0.23	20.98	-24.45	16.83	13.06	-38.91	52.00	3.45	50.88	-27.17
b*	0.01	-0.04	0.60	0.73	0.19	0.49	-19.43	55.93	68.80	-49.49	30.77	30.01	81.29	-12.72	-29.46
Density	0.75	0.98	1.24	1.67	2.04	2.42									

D50 Illuminant, 2 degree observer

Density ⟶

Golden Thread

Colors by Munsell Color Services Lab

Don Williams